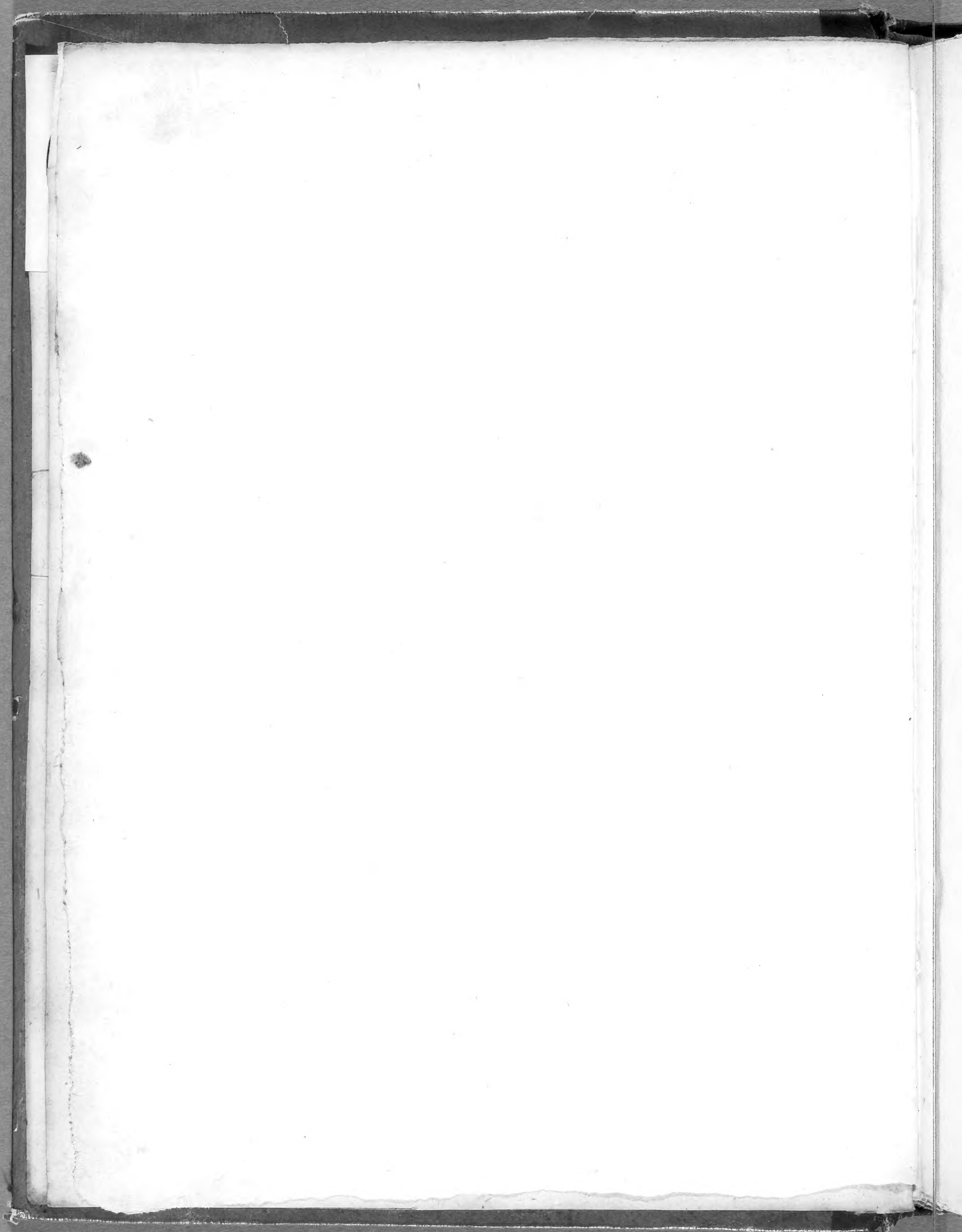




NOUVEAU  
DU HAMEL

tome septième.







# NOUVEAU DUHAMEL

ou traité,

## DES ARBRES ET ARBUSTES

que l'on cultive en France.

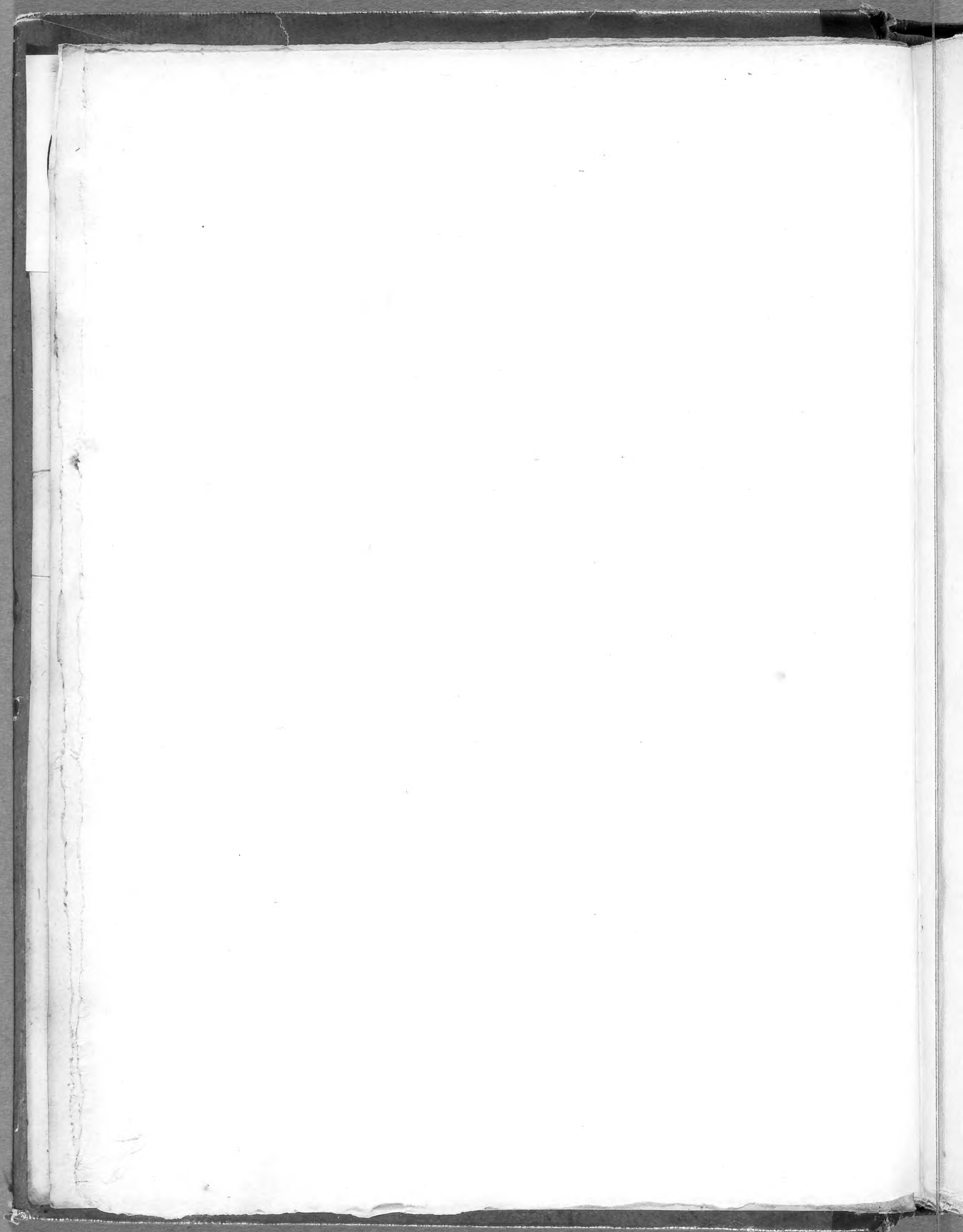
redigé

par G. L. A. Loiseleur de Longchamp M. en médecine

tom. septième

Paris 1812.







Poirier à feuilles de saule.

*Pyrus salici folia.*

classe Scosandrie, ord. Pentagynie (lin)

fam. nat. les rosacées ..... (Juss)

nom vulg.

Le poirier à feuilles de saule est un grand  
arbrisseau, plutôt qu'un arbre; il ne s'élève guère  
au delà de douze à quinze pieds.

Ses jeunes rameaux, ainsi que  
ses pedoncules, sont recouverts d'un duvet blanc  
chatre.

Ses feuilles sont lancéolées



linéaires, constamment pétioles très entières  
 en leurs bords, longues de vingt quatre à trente  
 lignes, larges de six à huit, revêtues, surtout  
 en dessous, d'un duvet court, serré et blanchâtre.

les fleurs qui se développent à  
 l'extrémité des rameaux sont blanches, larges de huit  
 à neuf lignes, très rarement solitaires, le plus  
 souvent réunies deux ou trois ensemble, et  
 même quatre à cinq, en manière de petits corym-  
 bes.

chaque pedoncule particulier  
 sort de l'aisselle d'une feuille, et il porte vers  
 la partie moyenne deux bractées linéaires,  
 qui sont quelque fois pres qu'opposées l'une à  
 l'autre.

les fruits qui succèdent aux



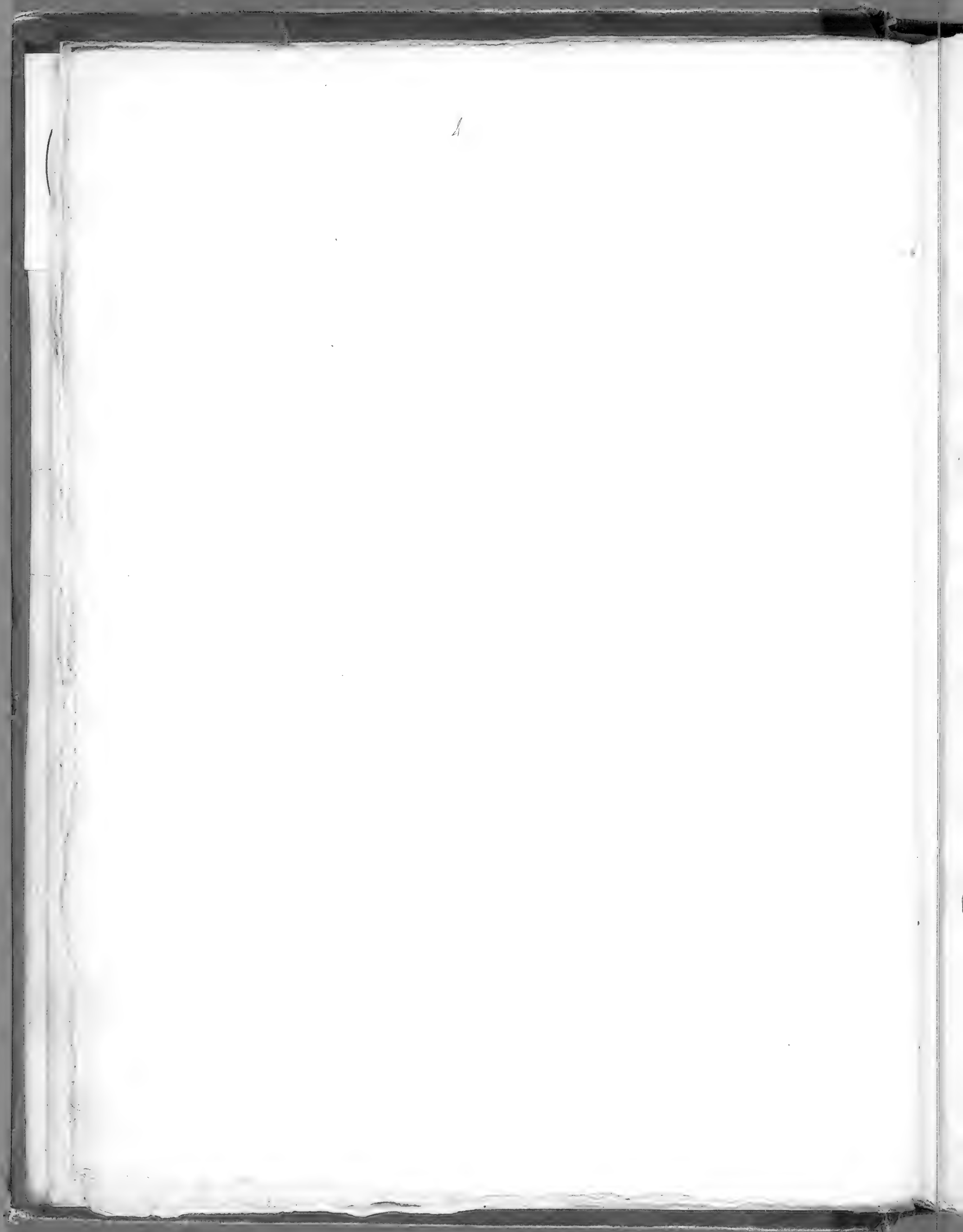
fleurs sont turbinés, verdâtres, ayant tout au plus  
un pouce de longueur. ils sont situés latérale-  
ment, parce que les rameaux sur lesquels les fleurs  
paraissent, d'abord terminales, continuent à croître,  
et se prolongent après la floraison.

leur saveur est acerbe, et de même  
végétale. ce poirier croît naturellement en siberie,  
en arménie sur le mont caucase, on le trouve  
aussi en provence; il fleurit en mars, et avril.

explication de la planche.

1. fleur entière.
2. un pétale détaché.
3. calice, et étamines.



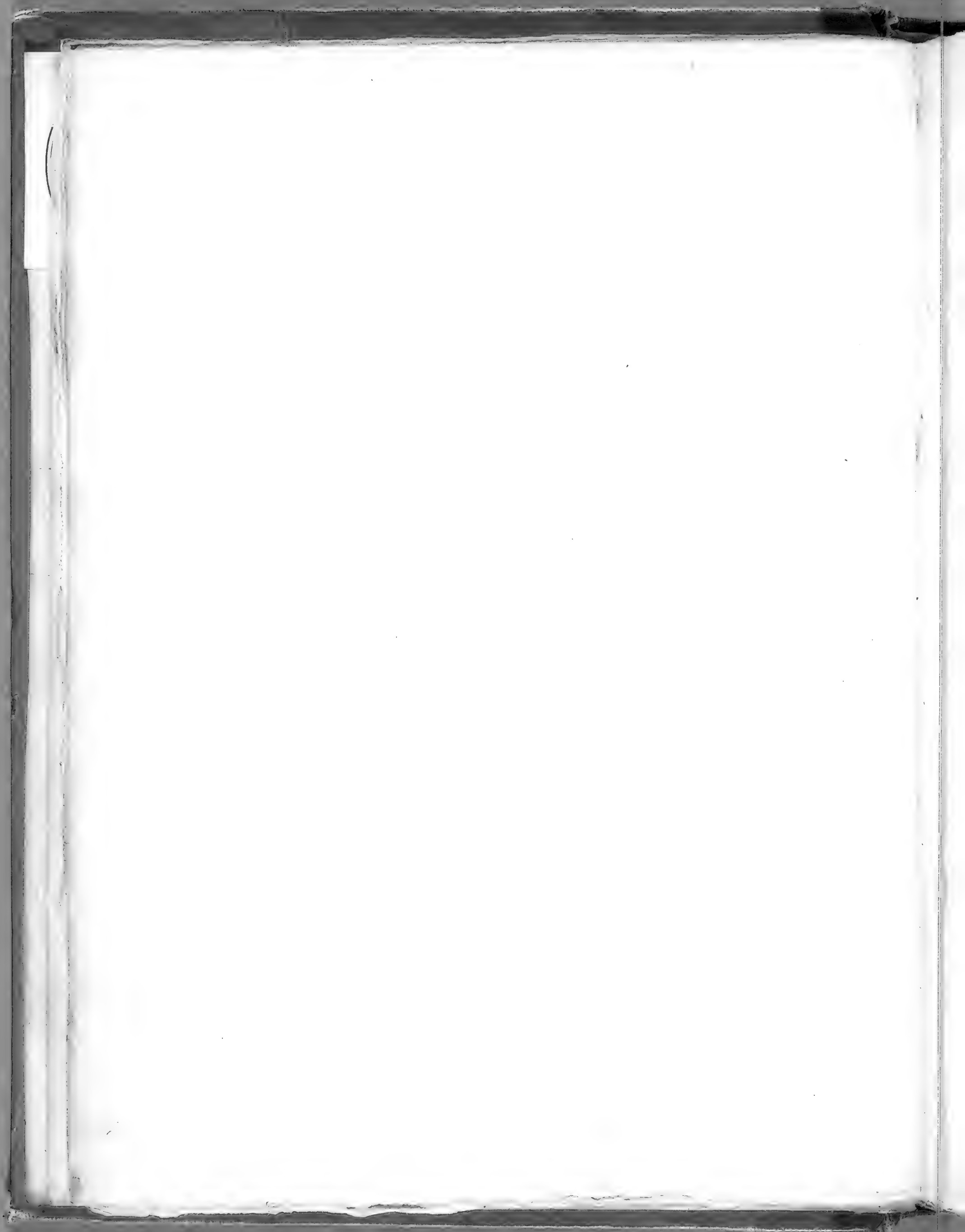






Poirier à Pet. de saule *Pyrus salicifolia*







Poirier du mont sinai.

*Pyrus sinai.*

classe Scosandrie, ord. Pentagynie. . . . . (lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . (Juss)

nom vulg.

feuilles ovales oblongues, très entières,  
res, un peu cotonneuses en dessous,  
à pédoncules simples, cotonneux,  
disposés en corymbes.

ce poirier paroit ne devoit former qu'un ar-  
bre d'une taille médiocre, susceptible de s'éle-  
ver à douze ou quinze pieds tout au plus. quois



qu'il ait dans son port assez de ressemblance  
avec un pommier sauvage ordinaire, il paroit  
cependant en être suffisamment distinct.

ses feuilles éparées le long des  
rameaux sont ovales-allongées, très entières  
d'un vert assez foncé, luisantes dans l'âge adulte,  
pubescentes en dessous dans leur jeunesse, un  
peu cotonneuses en dessous, dans tous les tems.

les pétioles qui les supportent  
sont deux ou trois fois plus courts qu'elles,  
les fleurs portées sur des pédoncules simples,  
cotonneux, sont disposées au nombre de dix à  
douze en corymbe, à l'extrémité de petits  
rameaux particuliers. leur corolle est blanche,  
large de sept à huit lignes.

les fruits qui leur succèdent



sont arrondis à peine turbinés, verdâtres, du volume d'une grosse cerise. leur chair est sèche, sans saveur remarquable, n'étant ni acerbe, ni acide. le pédoncule qui les porte est long gros pour un si petit fruit, la plupart des pépins étoient avortés dans les poires que j'ai eu occasion d'observer, ceux qui étoient bien conformés, avoient une forme arrondie, et en même tems un peu applatie, et ils étoient d'un brun foncé.

cette espèce est originaire d'Egypte, sinait dans l'Arabie pétrée, il n'y a que très peu d'années qu'on la cultive au jardin des plantes, et chez quelques amateurs, elle fleurit à la fin d'avril.

explication des figures.

1. calice, étam. et pistils.



2. fruit coupé par la moitié.

3. rameau, avec des fruits.

4. semence, ou pépin.

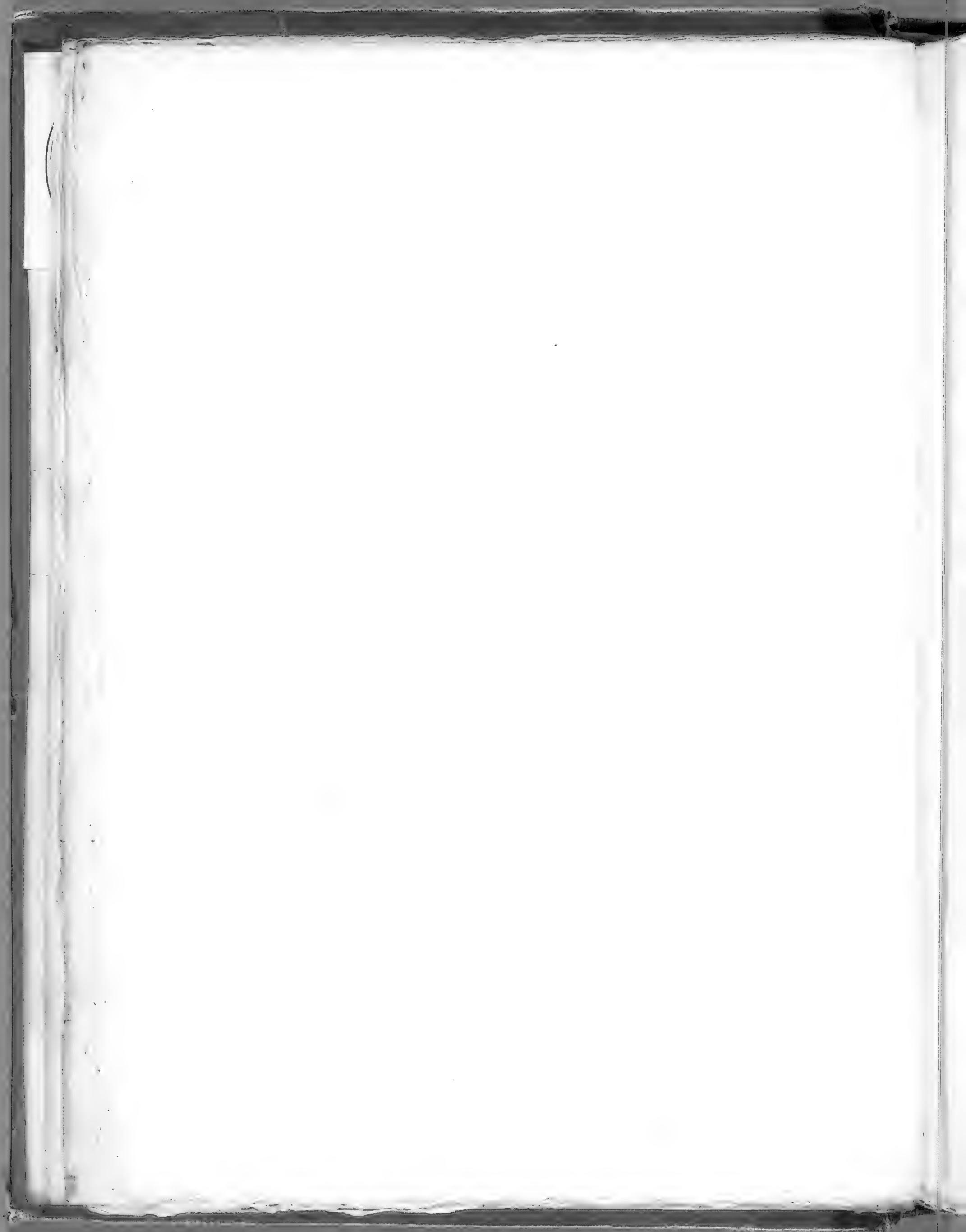
5. rameau, avec un bouquet de fleurs.



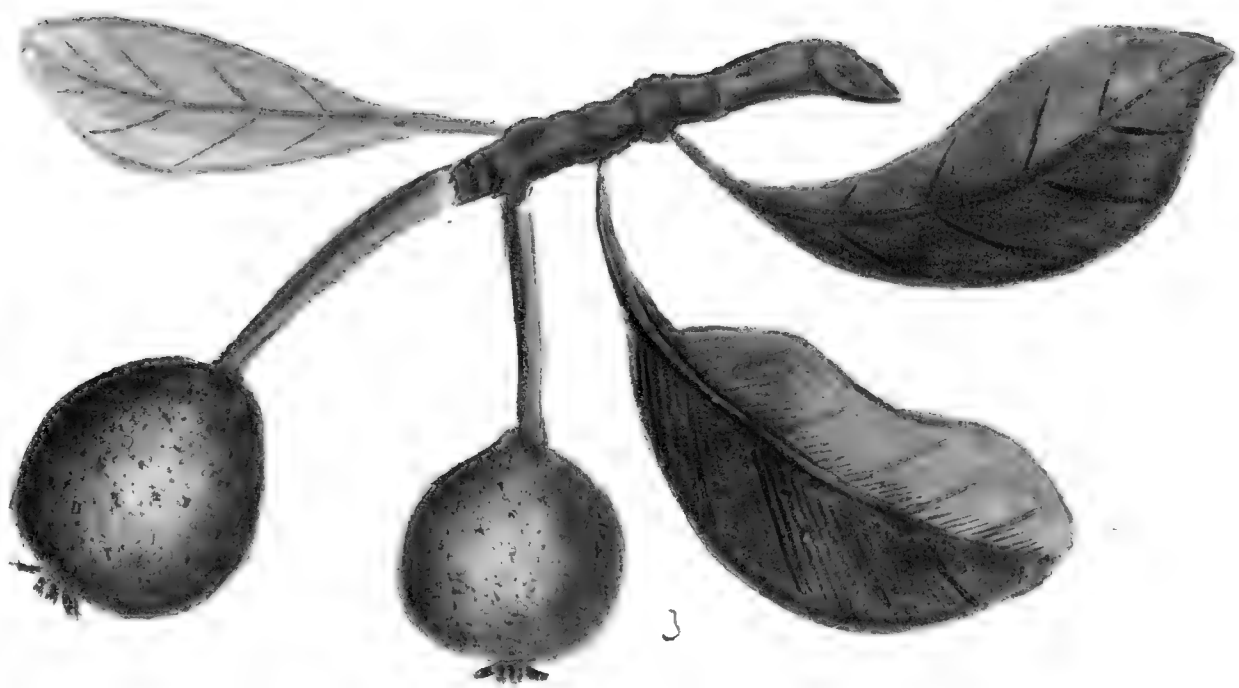


poirier du mont sinai    *Pyrus sinaii*.

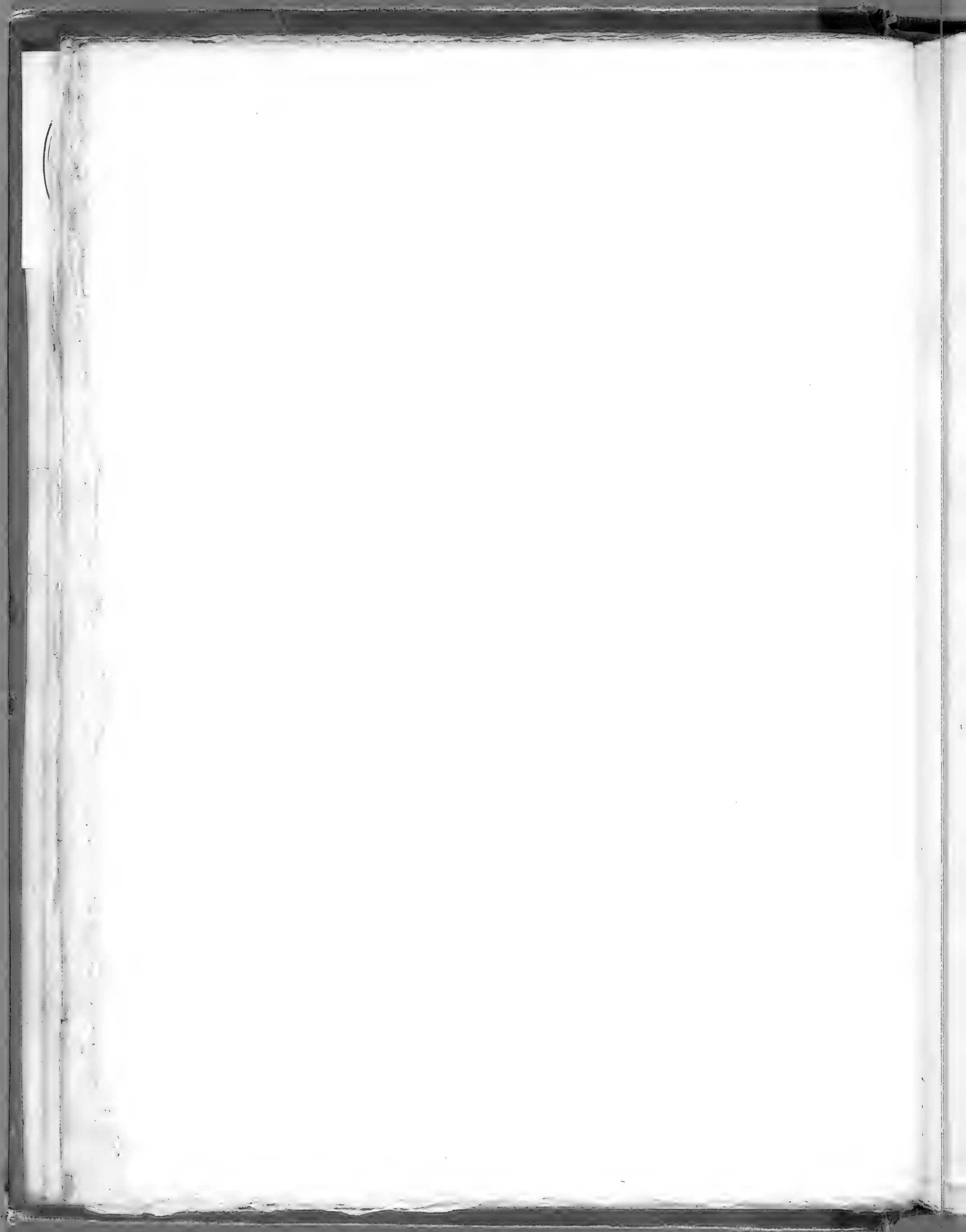














Poirier commun, sauvage.

*Pyrus communis, Sylvestris.*

classe Dicotylédones, ord. pentagynie (lin)

fam. nat. les rosacées. .... (Juss)

nom vulg.

Le poirier sauvage, est un arbre qui s'élève à la hauteur de trente à quarante pieds, sur un tronc qui, avec l'âge, peut parvenir à cinq ou six pieds, et même plus de circonférence.

L'écorce qui recouvre le tronc et les branches principales est brune, écorcée, celle des jeunes rameaux reste lisse, et d'un brun rougeâtre, assez clair pendant quelques années, rarement le tronc



principal s'élève bien droit à une grande hauteur  
le plus souvent vers le tiers ou le milieu de la  
hauteur de l'arbre, il se divise en branches qui forment  
une tête plus ou moins arrondie, mais qui cependant  
s'élève toujours plus en hauteur, qu'en largeur.

les jeunes rameaux, surtout  
dans les premières années, sont armés d'épines,  
mais lorsque l'arbre est dans l'âge de fleurir, les  
épines diminuent sur les nouveaux rameaux.

une partie se change en bour-  
geons à fleurs, de sorte que les arbres sont  
d'autant moins épineux, qu'ils sont plus vieux.

les feuilles sont éparses le  
long des rameaux, ovales, arrondies, portées sur  
des pétioles à peu près égaux à leur longueur,



linement dentées en scie, couvertes en dessous,  
 quand elles commencent à se développer, d'un léger  
 duvet, parfaitement glabres en dessus et en dessous  
 dans l'âge adulte, lisses, et d'un vert gai.

les fleurs naissent à l'extrémité  
 de petits rameaux particuliers, qui n'ont souvent  
 que six lignes, et rarement plus de deux lignes de  
 longueur, et qui sont plusieurs années à se former.

ces fleurs sont blanches,  
 larges d'un pouce ou environ, portées sur des  
 pédoncules de douze à quinze lignes de longueur.

elles sont réunies au nom-  
 bre de dix à douze, en petites grappes ou bouquets,  
 qui ont l'aspect d'une ombelle.

leur calice est pubescent, in-



téorieurement, et extérieurement

les fruits qui succèdent à ces fleurs  
sont d'un vert clair, devenant jaunâtre lors de  
la maturité, parsemés de nombreux points gri-  
sâtres.

ils ont douze à quinze lignes  
de hauteur, et à peu près autant de diamètre,  
et sont en général assez parfaitement arrondis,  
quoique souvent un peu plus étroits dans la  
partie qui tient au pédoncule.

Le côté opposé est marqué  
d'un ombilic, formé par les restes du calice,  
des pistils, et des étamines, et se nomme vul-  
gairement l'œil.

ces fruits contiennent une pulpe,  
ou chair blanche, ferme, peu aqueuse, aérée jusqu'à



moment de l'extrême maturité et elle devient d'un  
brun clair molle pleine d'un suc qui n'a plus rien  
de désagréable.

ils sont divisés dans leur centre  
en cinq loges, qui contiennent chacune deux graines  
ou pépins brunes ovales, comprimées, un peu en  
pointe par une de leurs extrémités.

le poirier commun est indigène  
des forêts de l'Europe. il fleurit au mois d'avril, et  
ses fruits mûrissent en octobre.

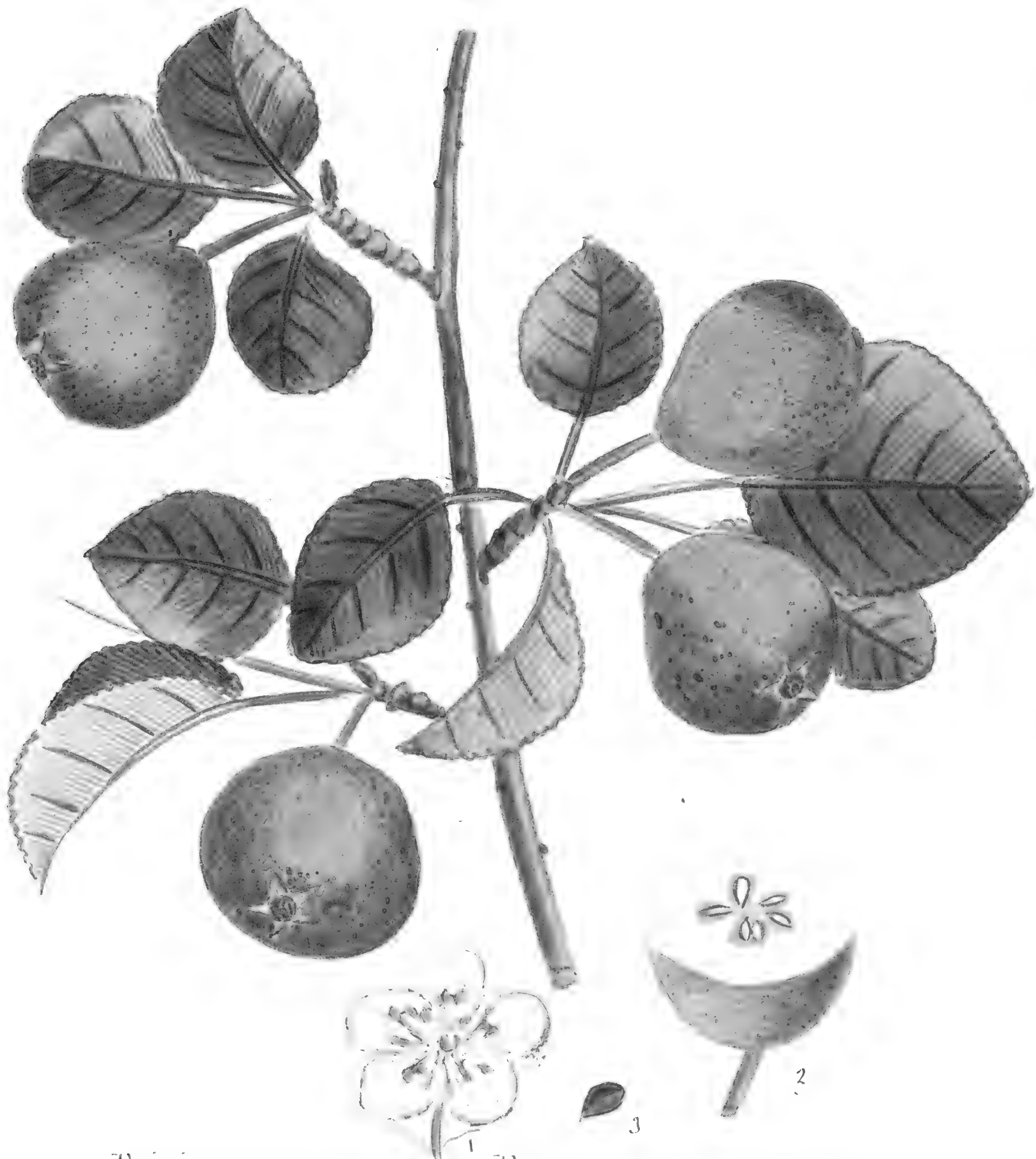
explication de la planche.

1. fleur entière.
2. fruit coupé par le milieu.
3. graine, ou pépin.









Poirier commun sauvage *Pyrus communis sylvestris*







*Pyrus Pollveria*

Poirier de Pollviller.

classe Dicotylédon, ord. Pentagynie (Lin)

fam. nat. les rosacées (Juss)

nom vulg.

cette espèce, de même que les précédentes, s'élève moins que le poirier commun, et elle en diffère par plusieurs caractères remarquables,

ses feuilles sont ovales oblongues, ou ovales lancéolées, pubescentes en dessus dans leur jeunesse, cotonneuse en dessous dans tous les temps, portées sur des pétioles cotonneux plus courts qu'elles



bordées de dents nombreuses, dont plusieurs sont  
elles mêmes dentées.

les fleurs sont de couleur blanche,  
plus petites et plus nombreuses que dans le poirier  
commun, portées sur des pédoncules rameux, très  
cotonneux, disposés en corymbe.

les fruits qui succèdent viennent  
aussi plusieurs ensemble, portés sur des pédoncules  
longs de dix huit à vingt lignes.

ils sont d'une forme conique assez  
exacte, non parfaitement arrondis, mais relevés  
de quelques côtes, très peu saillantes.

ils n'ont que quinze à seize  
lignes de hauteur, sur douze à quatorze de  
largeur.

leur couleur dans leur



par laite maturité, est d'une jaune rougeâtre, qui,  
du côté frappé par les rayons du soleil, devient  
entièrement de cette dernière couleur.

leur chair est jaunâtre, sèche  
sans être dure, douceâtre, même un peu sucrée,  
et sans aucune saveur acide, ni acerbe.

les pépins étoient bruns, pres-  
que toujours avortés dans les fruits de l'arbre  
cultivé, que j'ai eu occasion d'observer.

ce poirier fleurit à la fin  
d'avril, ou au commencement du mois de  
may, et ses fruits sont mûrs au mois de  
septembre, ou le cultive dans les jardins de  
botanique, et il passe pour être originaire de  
l'Allemagne. c'est J. Bauhin qui l'a reconnu le  
premier, et qui lui a donné le nom qu'il porte



soit pour l'avoir vu d'abord à pollvillla en alsace ,  
 soit pour l'avoir aussi rencontré dans le jardin  
 d'un baron pollviller .

explication des figures.

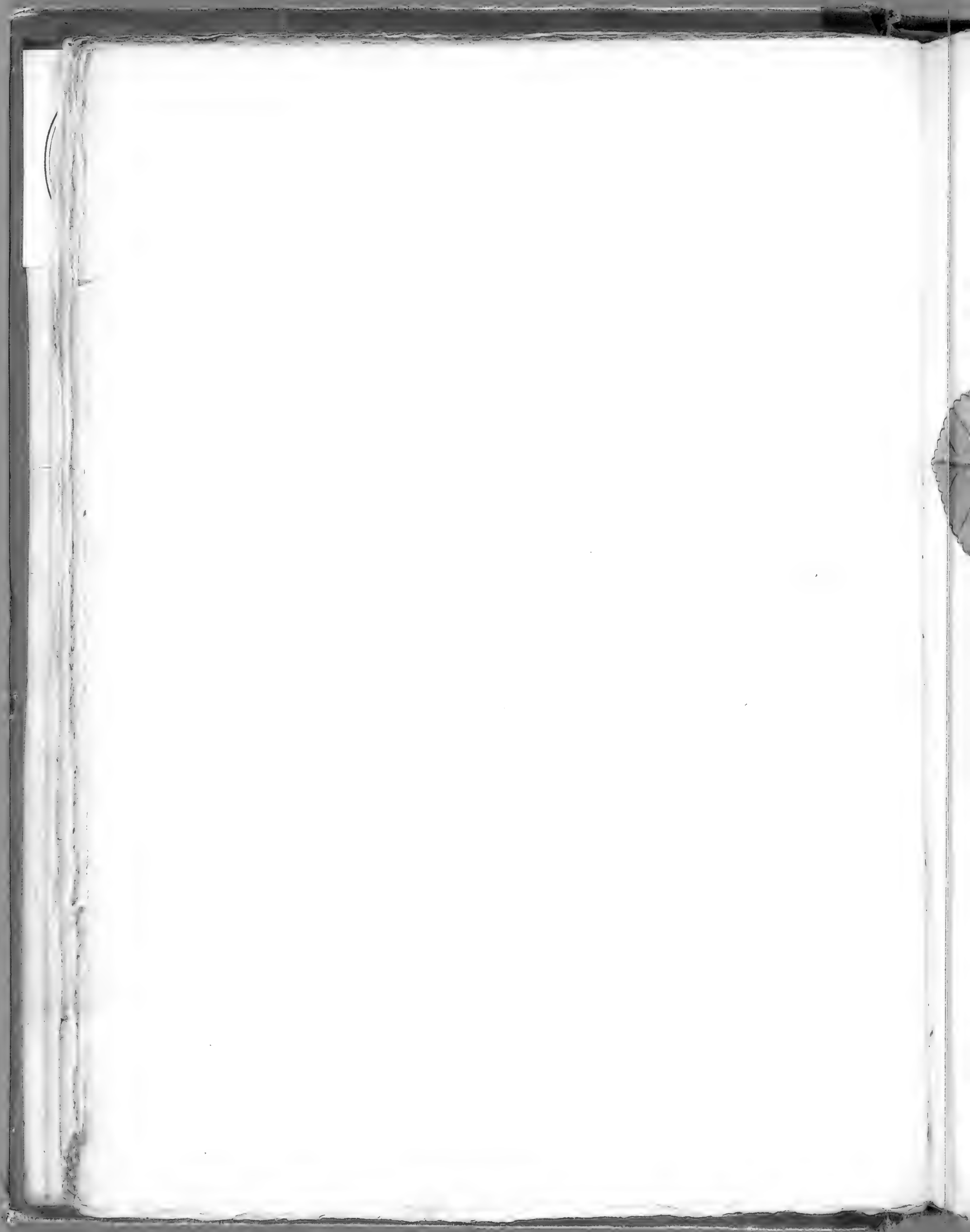
1. fruit coupé par la moitié.
2. fleur, étam. et pist.
3. semence ou pépin.



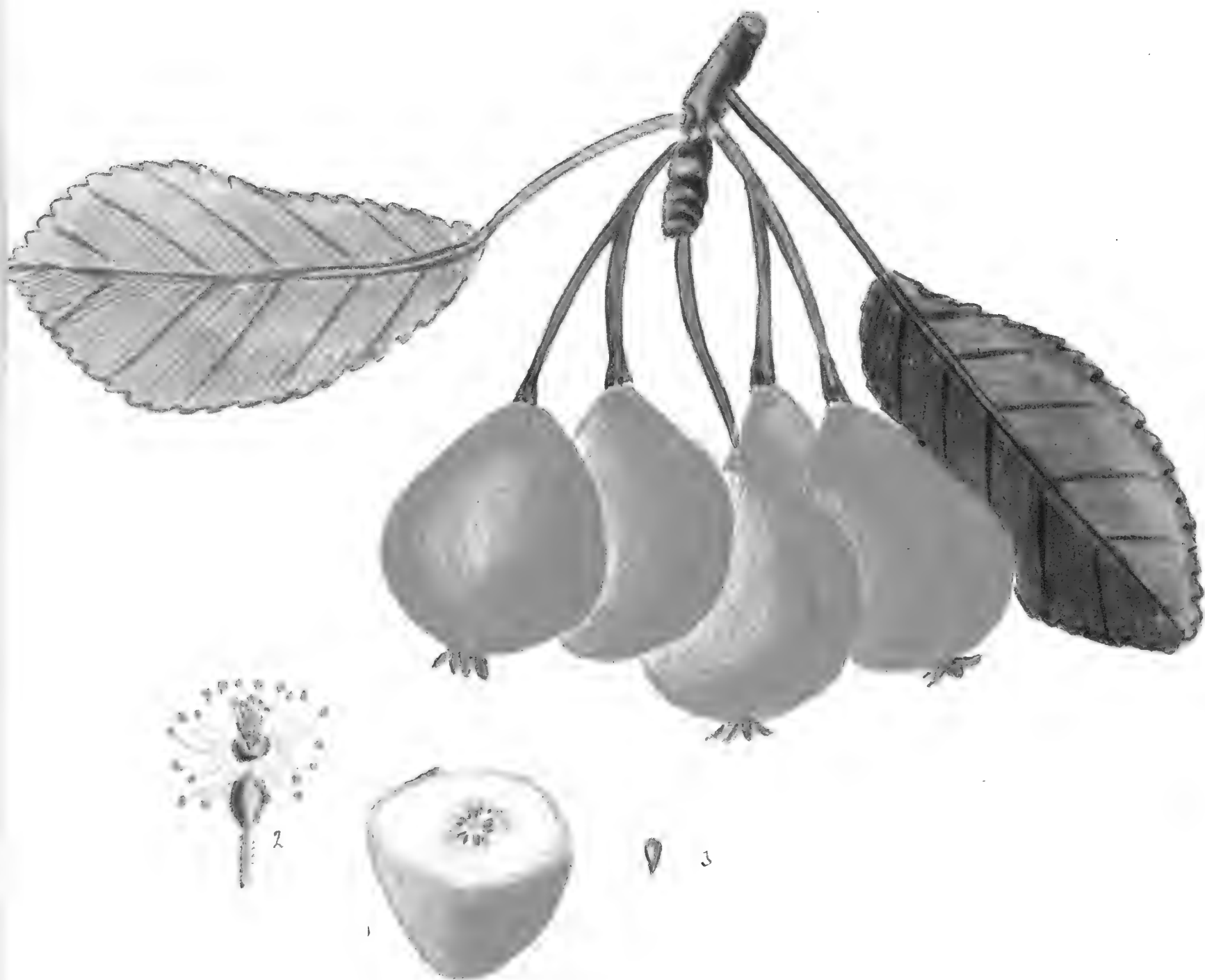


Pollverier de Pollviller *Pyrus pollvera*.



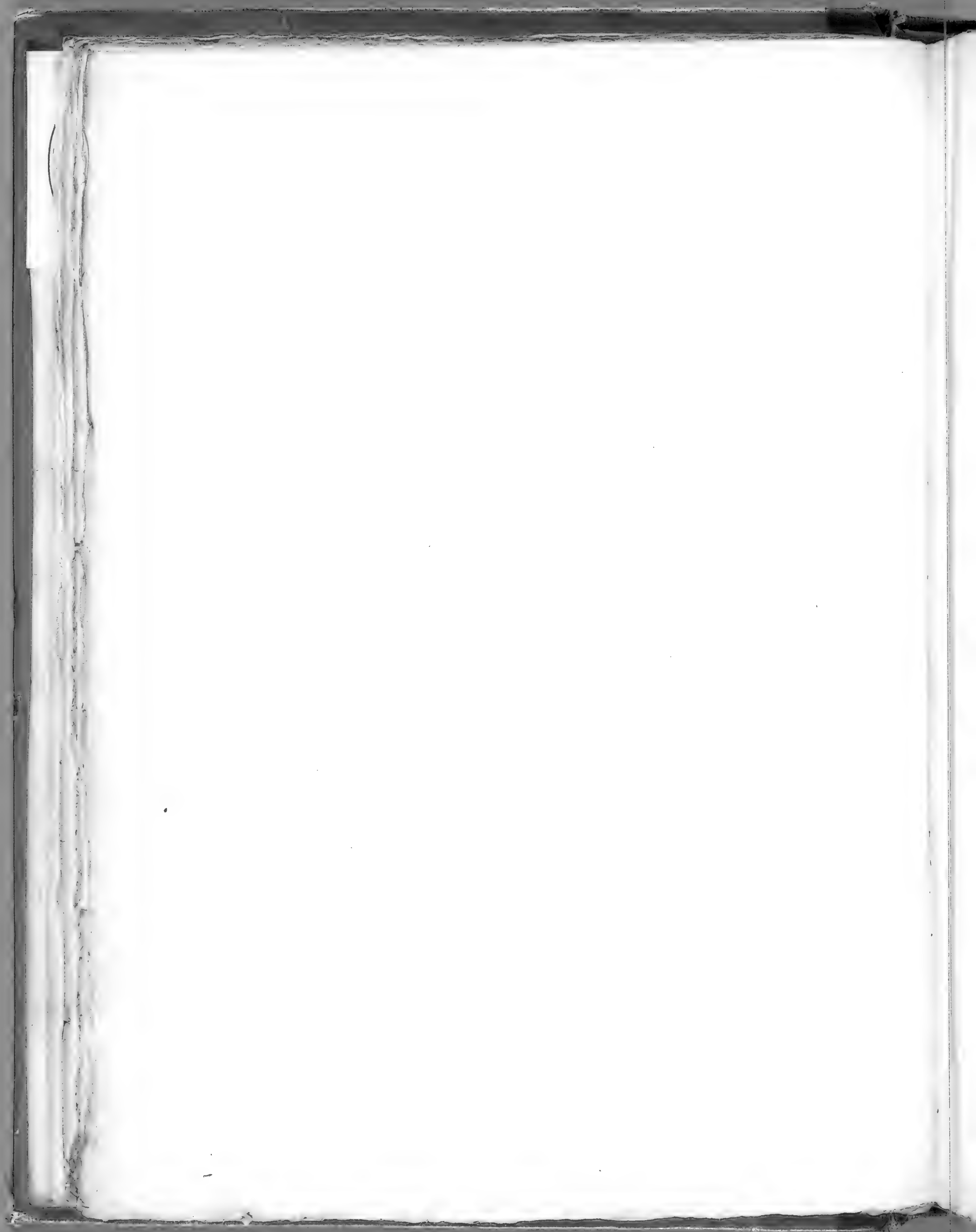






Poirier de Bollviller







gros hâtiveau de la forêt.

pyrus lueta parvo, turbinato, line  
albido, inde pulchre rubro; carne dus  
censeula, subacidâ, parum sapidâ.

classe Scosandrie, ord. pentagynie . . . . (lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . (Juss)

nom vulg.

ce fruit a la forme d'une torpille; il n'a que dix  
huit à vingt lignes de hauteur, sur quinze à  
seize lignes de diamètre. son pédoncule est  
gros, court, long de huit à neuf lignes. sa peau  
dans la parfaite maturité est blanchâtre du côté  
de l'ombre, et d'un rouge vil du côté frappé des  
rayons du soleil. sa chair est blanche, demi-cass.



saut, un peu sèche, d'une saveur peu prononcée,  
très légèrement acide. ses pépins sont d'un brun  
foncé.

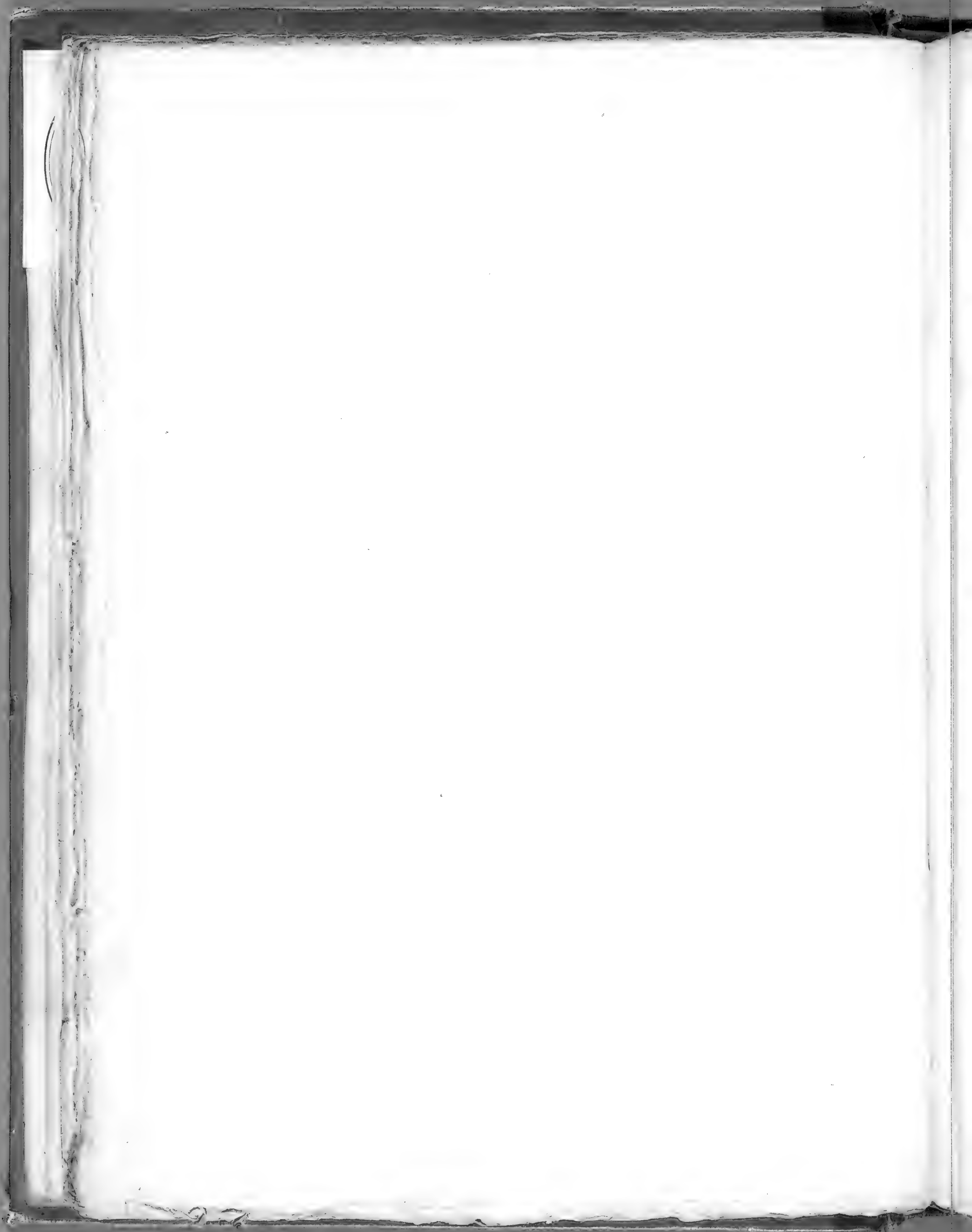
cette poire mûrit vers le milieu  
d'août; elle n'a rien qui puisse la faire rechercher.





gros hâtif de la forêt







Poire de petit muscar (dite sepi en queue)

*Pyrus fructu minimo, rotundato, sub-  
turbinato, carne diurescens, submoschata.*

classe Scosandrie, ord. Pentagynie .. (lin)

fam. nat. les Rosacées ..... (Juss)

nom. vulg. Sepe en queue.

les fruits de ce poirier viennent par bouquets;  
ils sont arrondis, un peu en toupie, très petits,  
les plus gros n'ayant que treize à quatorze lignes  
de hauteur, sur douze à treize de diamètre, ils  
sont ordinairement un peu aplatis, du côté de  
la tête, et le tour de l'œil est relevé de quelques  
côtes.

leur queue est tantôt courte



et grosse, tantôt longue et menue

leur peau est d'un vert jaunâtre  
du côté de l'ombre, plus ou moins marbrée  
par des points d'un rouge brun, du côté du  
soleil.

leur chair est demi-cassante,  
d'un goût agréable, relevé, et un peu musqué.  
dans les bonnes expositions, sans saveur  
bien marquée dans les autres. les pépins sont  
blanchâtres, bruns seulement à leur sommet, gros  
pour le volume du fruit. cette poire mûrit  
dans le courant de juillet.

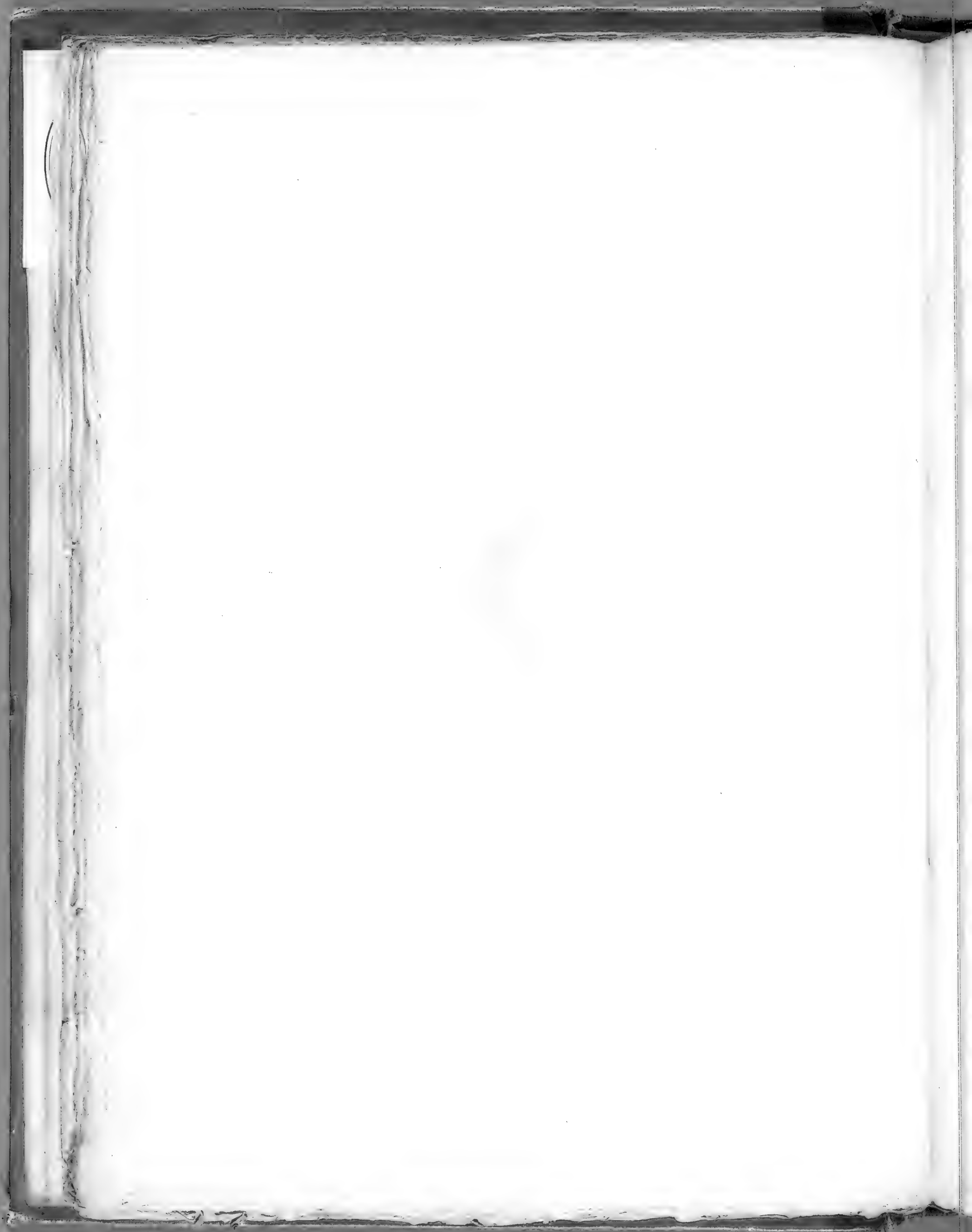
cet arbre peut être greffé  
également sur franc, ou sur coignassier.





poire de petit muscat







Poire sans peau (fleur de guignes)

*Pyrus fructu submedio, pyriformi,  
pallide viridi, maculis subnubris ad solem  
consperso; carne subdeliquescenti, dulci.*

classe Tcosandrie, ord. pentagynie ... (Lin)

fam. nat. les rosacées. .... (Juss).

nom vulg.

cette poire est d'une grosseur presque moy-  
enne; elle a vingt huit à vingt neuf lignes de  
hauteur, sur vingt à vingt et une lignes dans  
sa partie la plus renflée, qui est ordinairement  
au milieu de sa longueur. sa queue, longue  
de seize à dix huit lignes, un peu menue, est  
placée dans un petit enfoncement, et un peu



latéralement. Sa peau est fine, d'un vert  
 pâle du côté de l'ombre, marquée de quelques  
 taches rougeâtres du côté du soleil. Sa chair  
 est légèrement pondante, d'une saveur douce,  
 un peu parfumée. Ses pépins sont bruns.  
 Elle mûrit au commencement d'août. La figure  
 qui la représente est faite dans de très petites  
 proportions, elle est presque toujours plus  
 grosse.





poire sans peau.  
fleur de guignes







Rousselet hatif. (poire de chypre,  
pendreau)

Pyrus, fructu parvo, pyriformi, flavo-  
cente, ad solem rubente; carne odorata,  
saccharata.

classe. Dicosandrie, ord. Pentagynie . . . (lin)

fam. nat. les rosacées.

nom vulg. poire de chypre, pendreau,

le fruit de ce poirier est pyriforme, petit, haut  
de 22 à 24 lignes, sur 18 à 20 de diamètre dans  
sa plus grande largeur. il est arrondi par la  
tête, ou l'œil est placé dans un léger enfonce-  
ment.

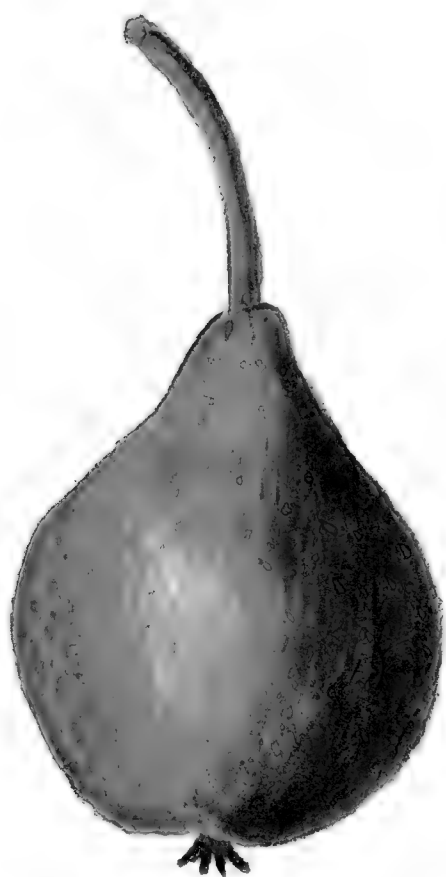
la queue est assez grosse pour



le volume du fruit, elle a rarement plus de neuf à dix lignes de longueur. Sa peau est lisse, jaunâtre du côté de l'ombre, d'un rouge un peu vil, mêlé de petites taches grises du côté du soleil. Sa chair est blanche avec une légère teinte de jaune, demi-cassante, d'une odeur agréable, et d'une saveur sucrée parfumée.

cette poire mûrit dans la dernière quinzaine de Juillet, elle ressemble beaucoup au roussolet de Reims, mais elle a moins de goût, et de parfum.

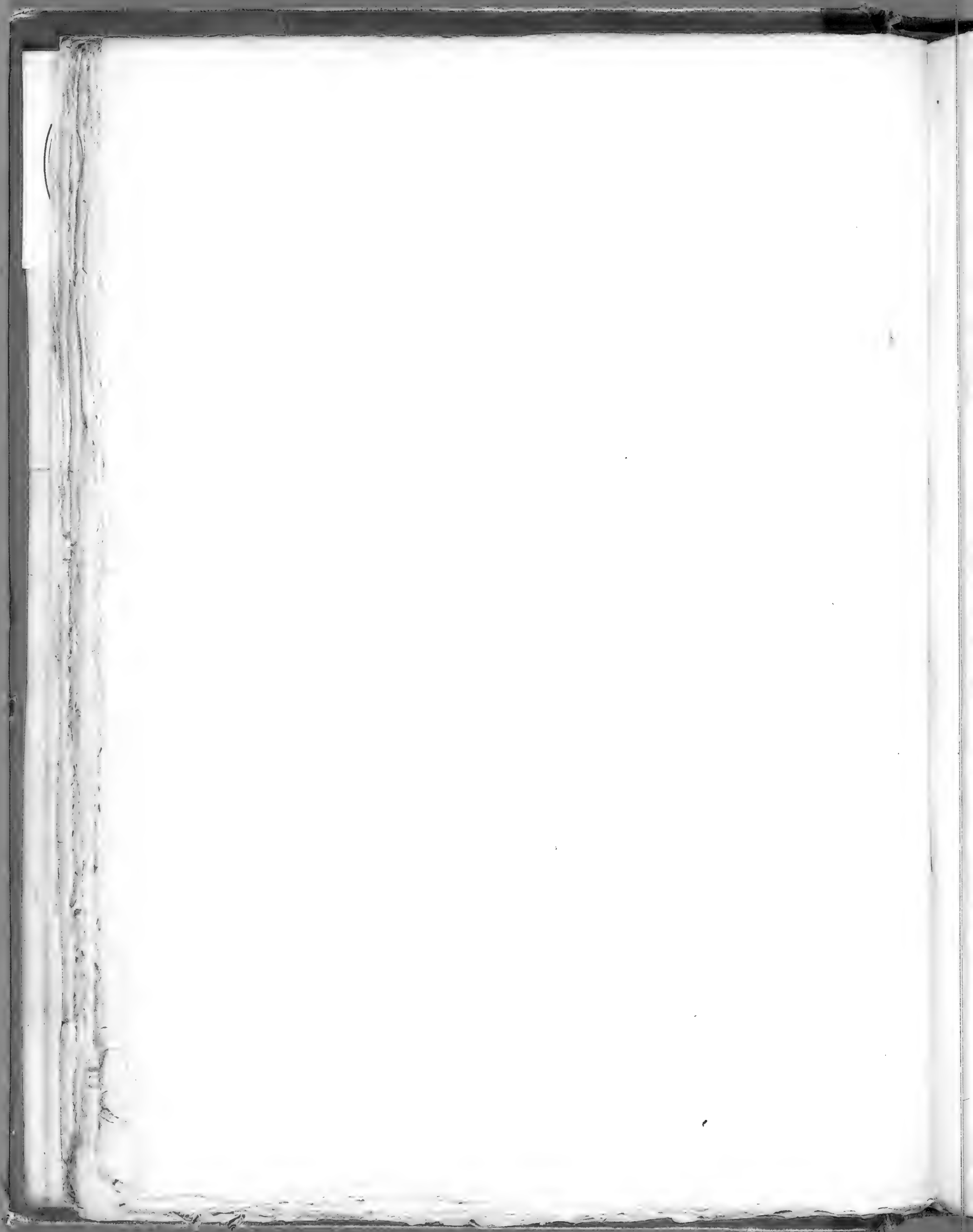




Roussela hatil.

poire de egypte , perdreau



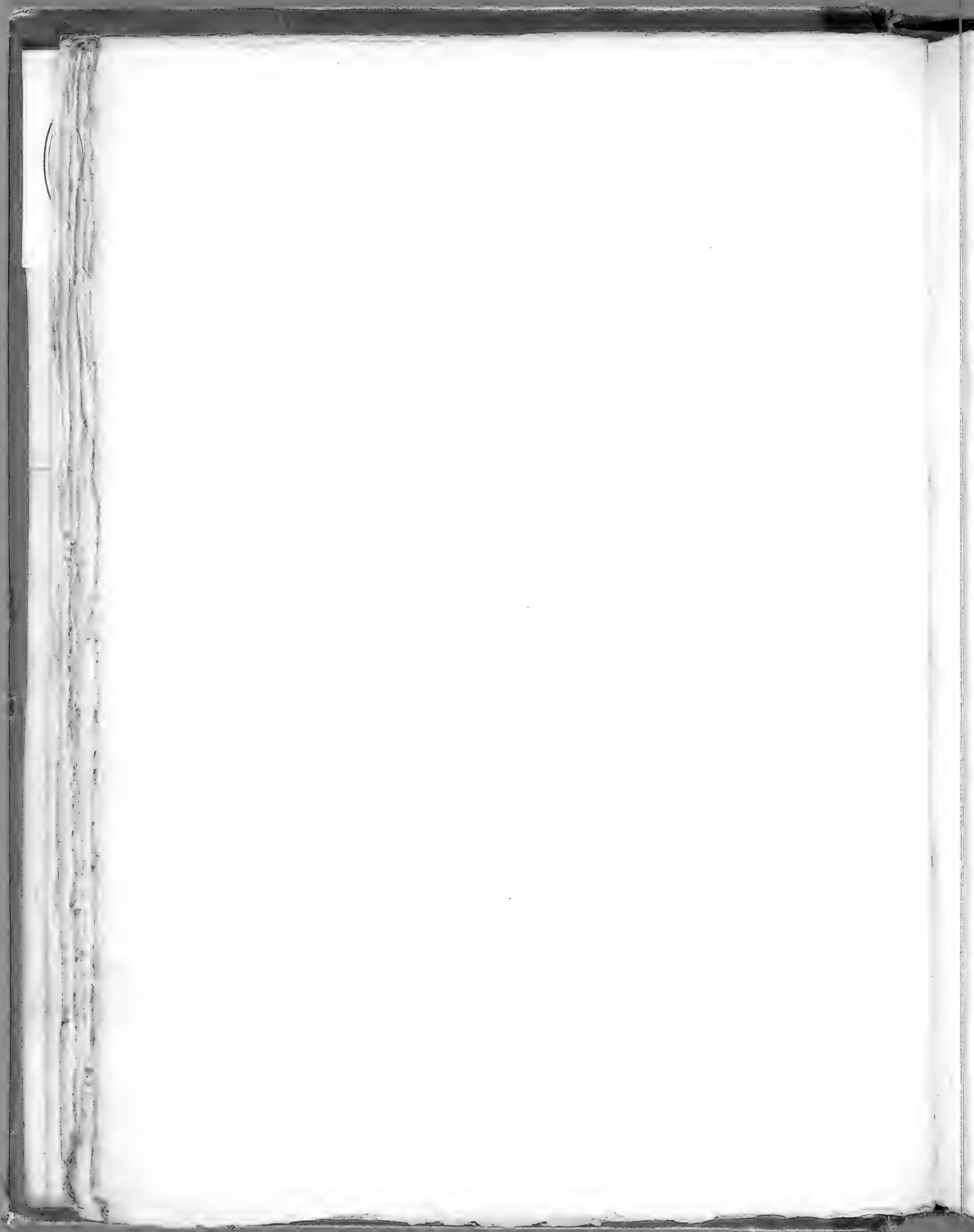






Par. f. m. d. 2011 .







gros blanquet, ou blanquette.

*Pyrus fructu submedio, pyriformi, serè  
undi que albedo, flavescente, carne firmâ,  
albâ, subdulci, et sub sapidâ.*

classe Scosandrie, ord. pentagynie ..... (lin)

am. nat les Rosacées ..... (Juss)

nom vulg. blanquette.

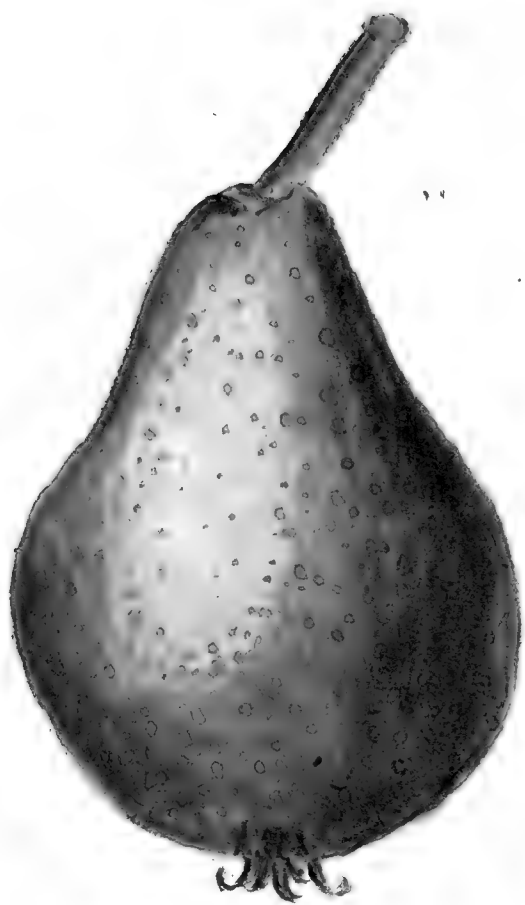
le gros blanquet à 24 à 26 lignes de hau-  
teur, sur 18 à 20 de diamètre, la queue est  
bien nourrie, longue de dix à douze lignes, la  
peau est presque partout d'un blanc jaunâtre, pre-  
nant quelque fois un peu de rouge clair, du côté du  
soleil, la chair est cassante, un peu grossière, le-  
gèrement sucrée, et médiocrement relevée, ses



propius sonnoirs, ce fruit mûrit à la fin de  
Juillet, ou au commencement d'août.

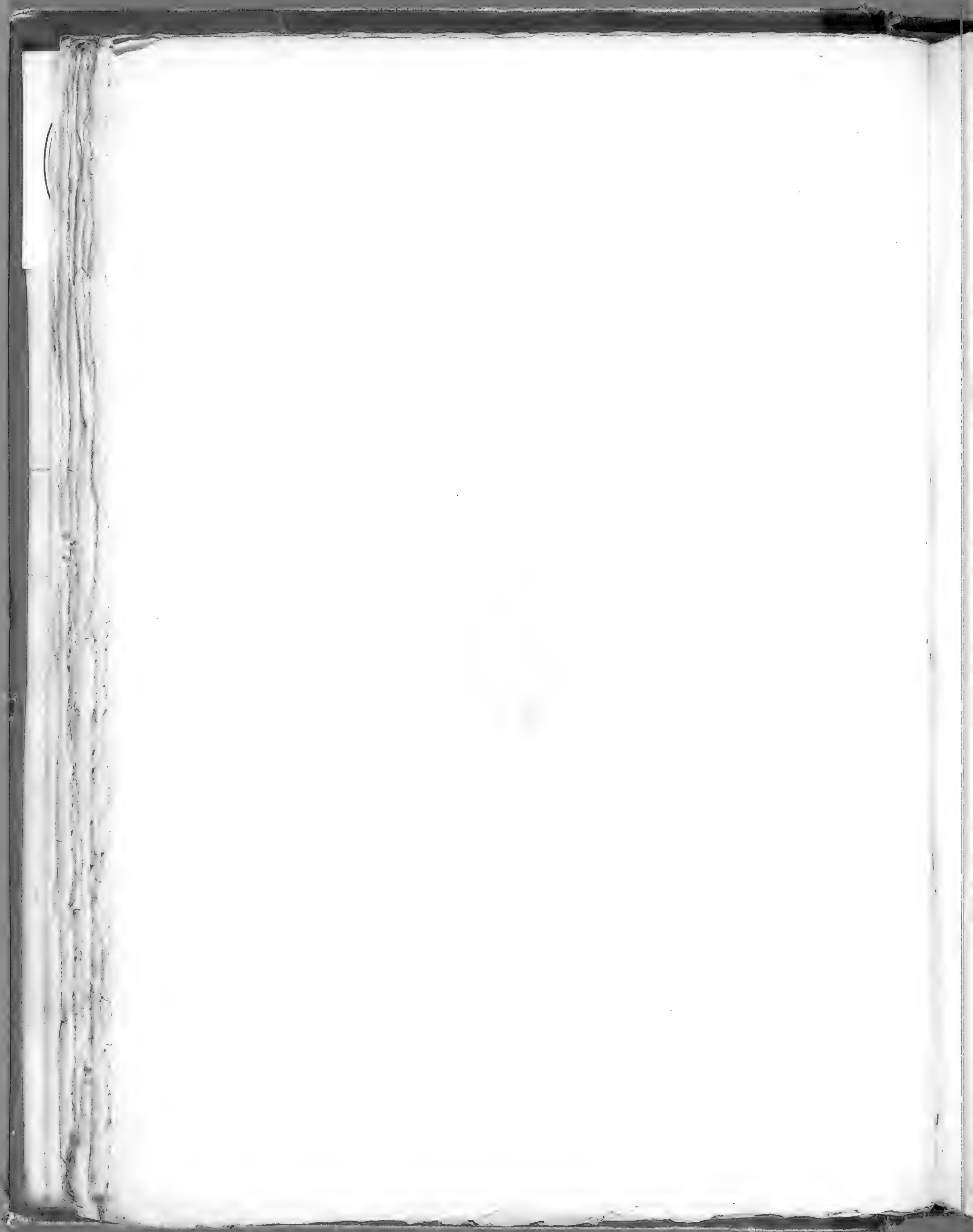


Pin de



Gros blancet, ou blanchette.



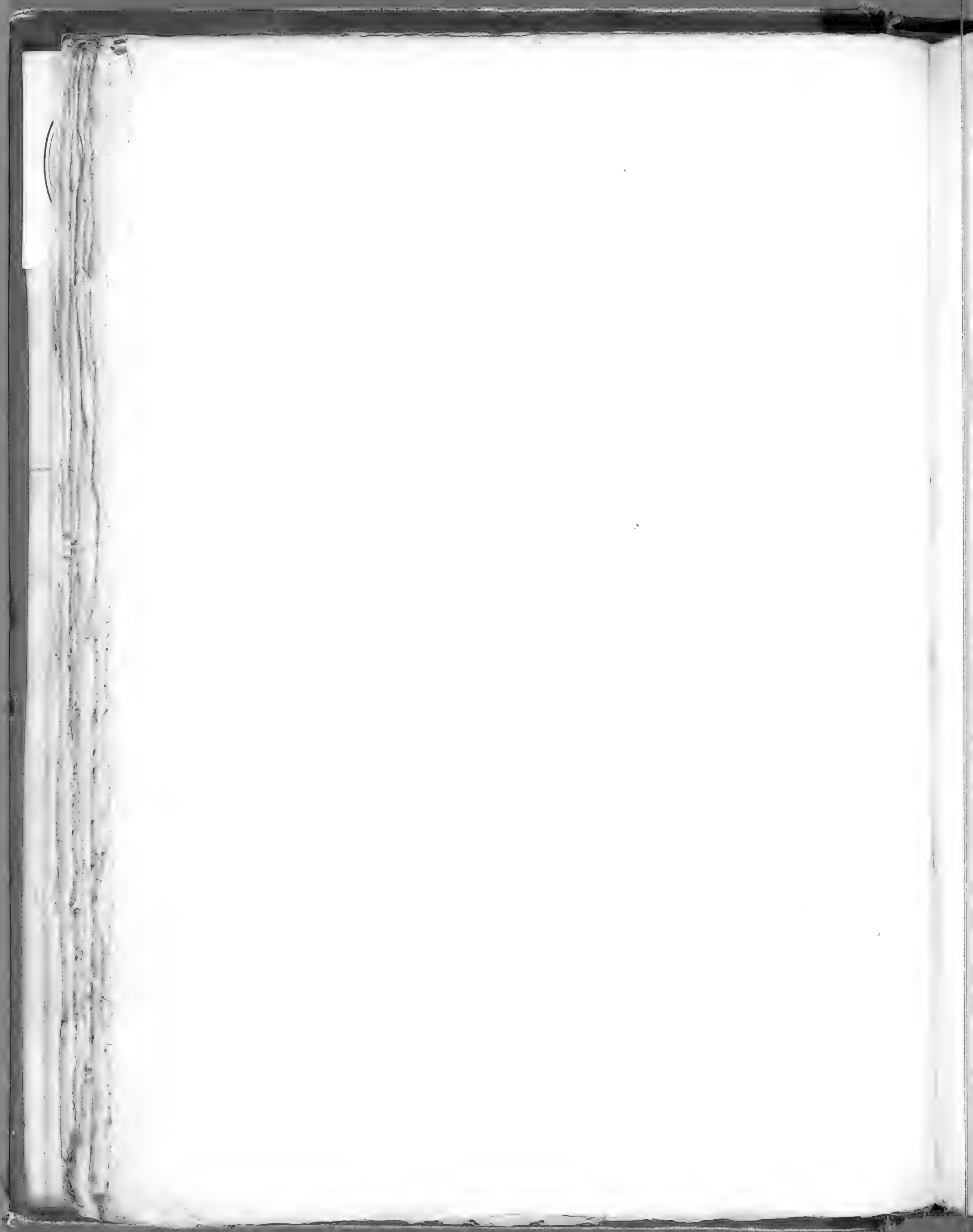






joannet







Petit blanc, ou Blanquette.

*Pyrus fructu minimo, pyriformi, albidoclarescente, carne sublimâ, granulatum moschatâ et grata.*

classe Scosandrie, ord. Pentagynie . . . (Lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . (Juss)

nom vulg. petite blanquette.

Le petit blanc est pyriforme, haut de dix huit lignes, large de treize; sa peau est d'un blanc jaunâtre très uni, sa chair est blanche demi cassante, d'une saveur un peu musquée, et agréable, les pépins sont bien nourris, d'un brun clair; cette poire mûrit au commencement d'août, l'arbre se greffe sur franc, et sur



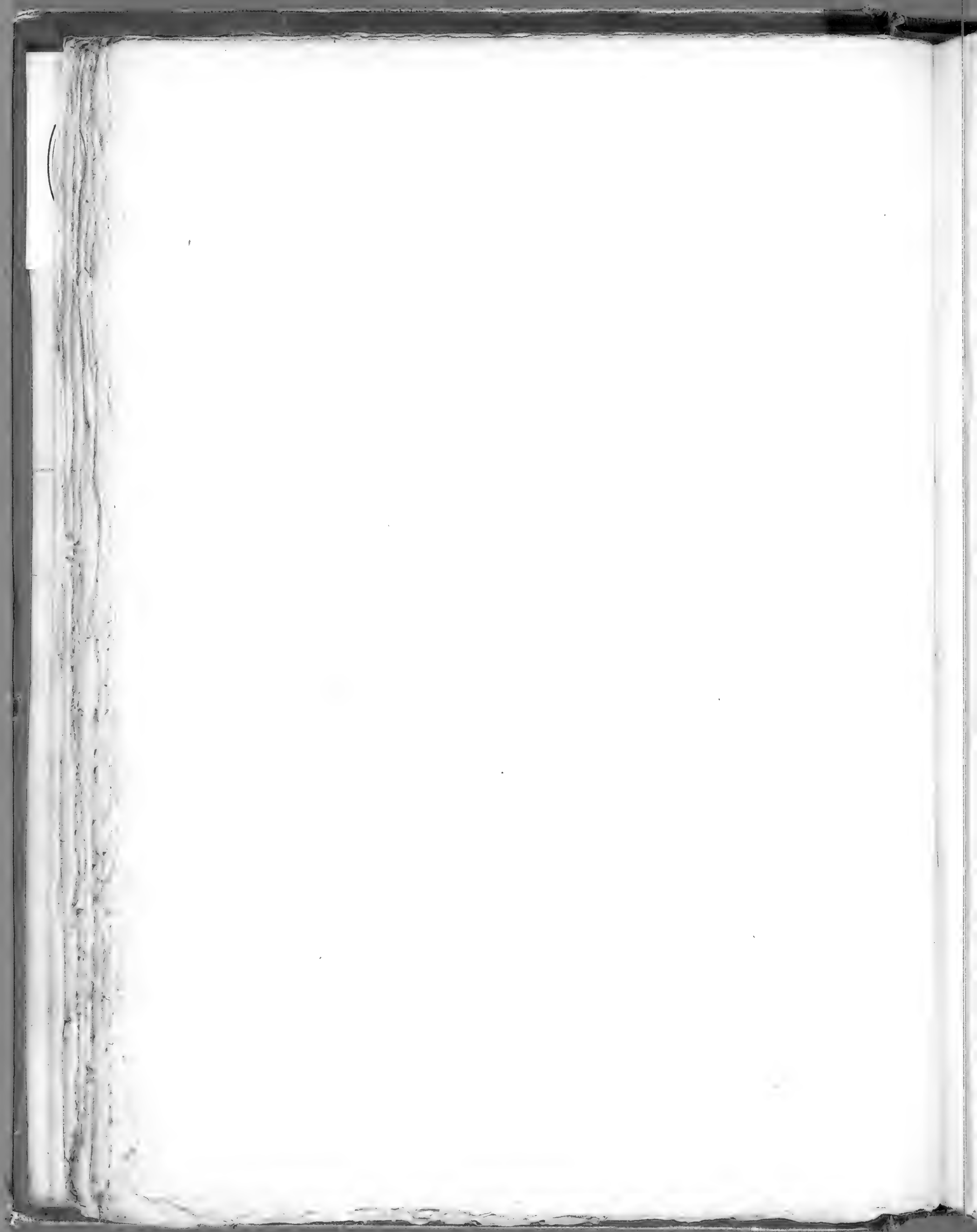
coignassier, il est très vigoureux et très  
fertile.





poire, petite blanquette.







Poire d'ah! mon Dieu

*Pyrus fructu submedio, pyriformi, hinc  
clavescente, inde punctis rubris consperso,  
carne subdeliquescenti, saccharata, sapida.*

classe Decandrie, ord. Pentagynie. .... (Linn)

fam. nat. les rosacées ..... (Juss)

nom vulg.  
3

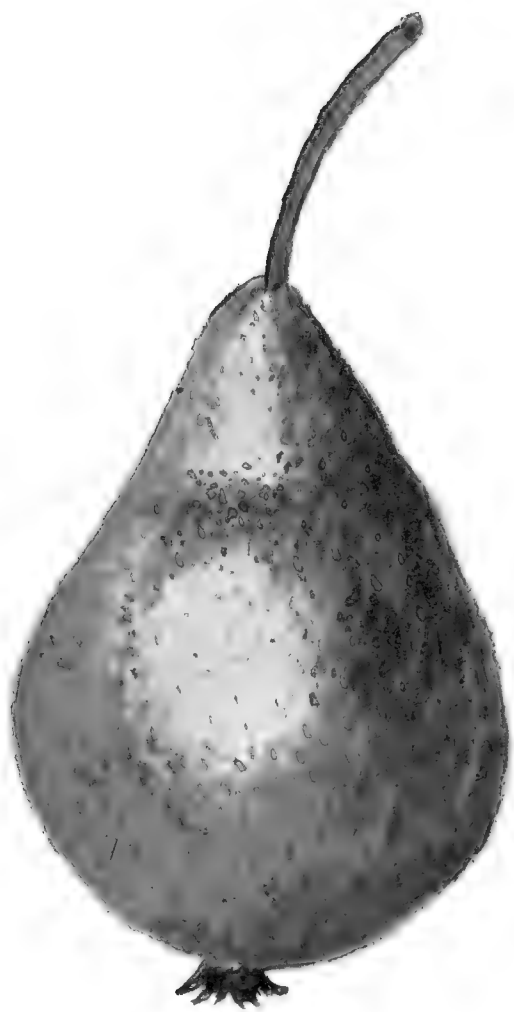
la poire d'ah mon dieu a 24 à 26 lignes de  
hauteur sur 22 à 24 lignes de diamètre. sa  
queue a 15 à 18 lignes de hauteur. sa peau est  
d'un jaune clair du côté de l'ombre, parsemée du  
côté du soleil de points d'un rouge vil très rap-  
prochés. sa chair est blanche, demi-pondante



un peu sucrée, et bien parfumée.

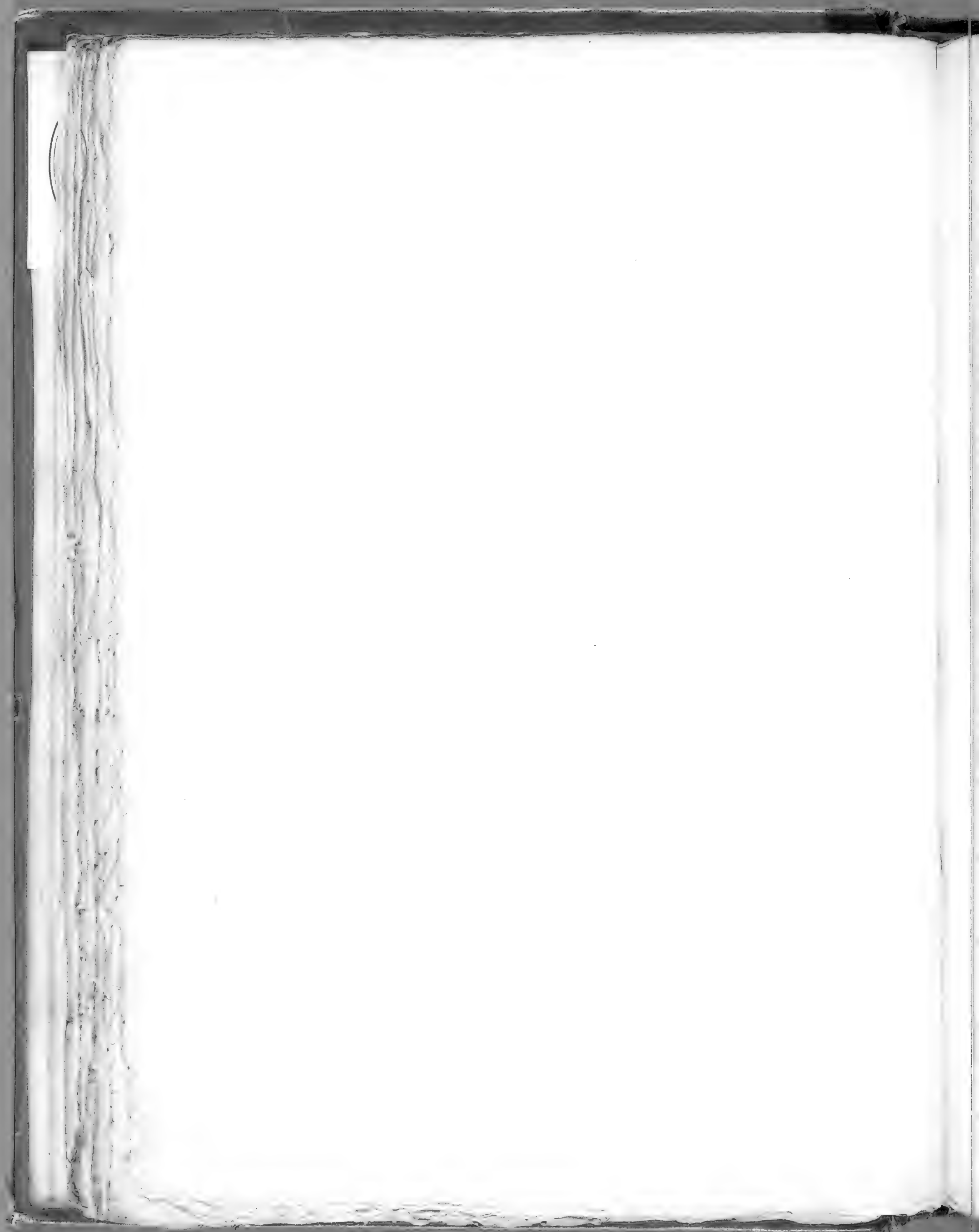
Ses pépins sont d'un brun très  
foncé. ce fruit mûrit à la fin d'août, ou  
au commencement de Septembre, l'arbre en  
est ordinairement très chargé.





poire d'ah. mon dieu.







## Beurre' romain

*Pyrus fructu submagno, ovoideo  
ad pedunculum attenuato, e viridi flavesc-  
cente, punctis griseis consperso; carne  
subdeliquescenti, saccharata, sapida.*

classe Scordarie, ord. pentagynie ..... (lin)

fam. nat. les rosacées ..... (Juss)

nom vulg.

le Beurre' romain se paraitement ovoïde; mais  
il se rétrécit subitement vers la queue, qui est  
courte, n'ayant que cinq à six lignes de long.  
il a trois pouces six lignes de hauteur, sur vingt  
six lignes de diamètre. l'œil et la queue sont  
presqu'à fleur du fruit. sa peau, d'abord verte,



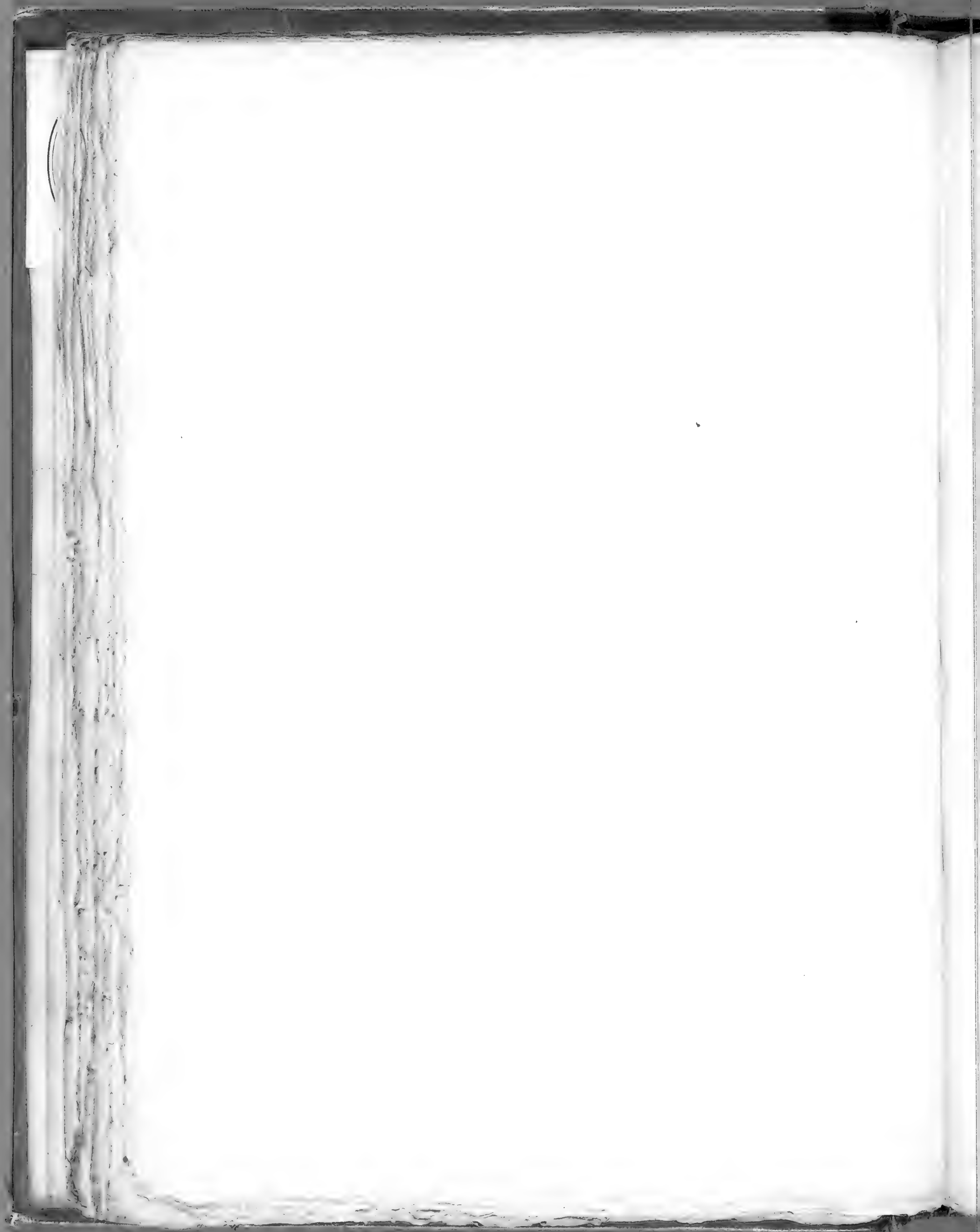
devient partout d'un jaune clair en mûrissant,  
 et elle est parsemée de nombreux points <sup>gris</sup> ou  
 satrés. La chair est demi-fondante, sucrée  
 parfumée, et fort agréable. Les pépins sont  
 bruns. ce fruit mûrit à la fin de septembre.





Beurre Romain .







## Poire de Jalousie.

*Pyrus fructu magno, turbinato, sulco  
punctis pallidioribus consperso, carne deli-  
quescenti, saccharatâ, sapidâ.*

classe Tcosandrie, ord. Pentagynie . . . . . (lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . (Juss)

non vulg.

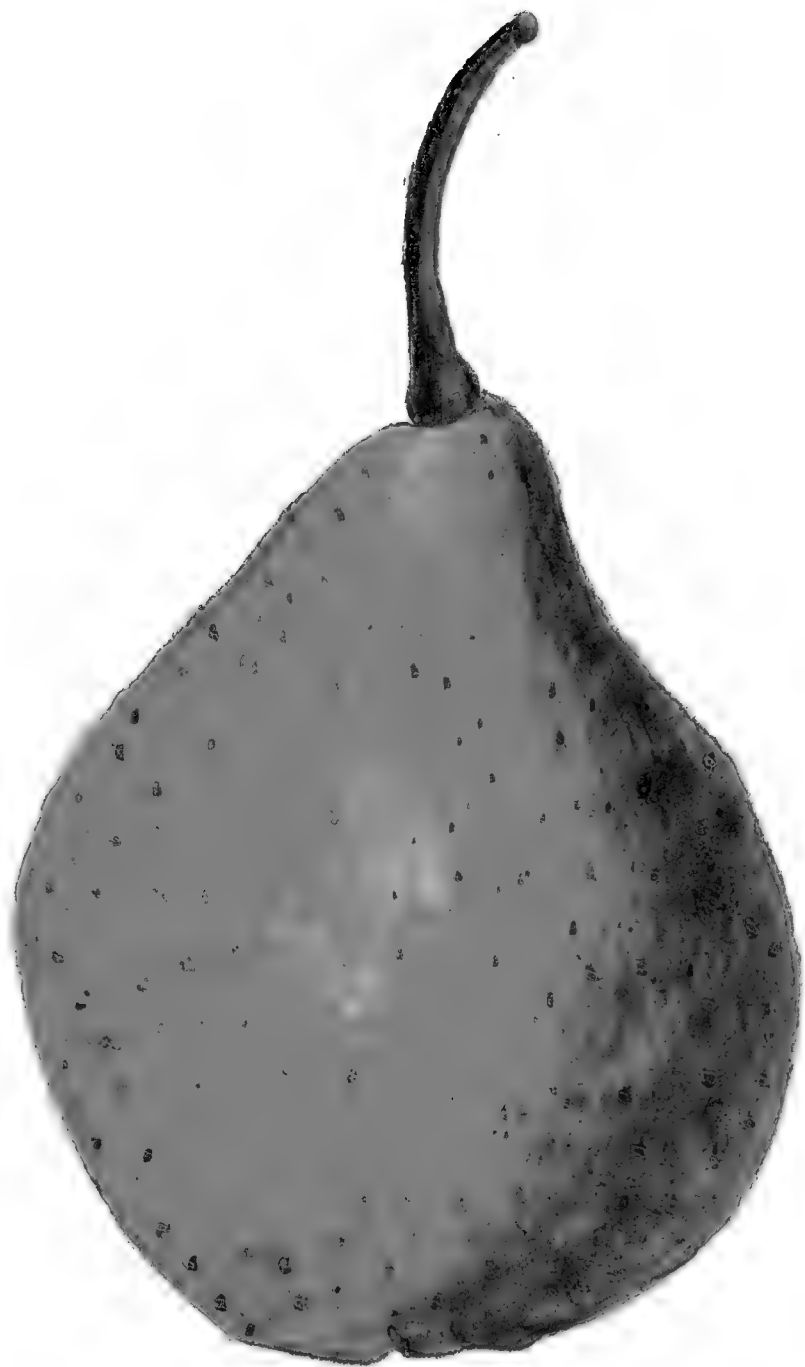
la poire de Jalousie a une forme turbinée, étant  
renflée du côté de l'œil, et diminuant de gros-  
seur du côté de la queue. sa hauteur est de deux  
pouces dix lignes, la queue longue de 15 à 18 lig.  
est jaunâtre, et ordinairement un peu renflée par  
le bout, ou elle s'implante dans le fruit; la peau  
est d'un jaune peu foncé, toute parsemée de points



d'une couleur plus claire, la chair est blanche  
 louchante, sucrée, parfumée, et très agréable;  
 ses pépins sont bruns, et un peu allongés. La  
 poire de Malousie mûrit à la fin de septembre,  
 et dans le courant d'octobre. L'arbre ne se gèle  
 que sur l'eau. Sur cognassier il languit et  
 perd en peu d'années.



blanche  
véable  
mes, la  
septemb  
se orelle  
ruit et



poire de Salonsie .







## Poire sanguinole

*Pyrus fructu submedio, pyri formi, hinc  
griseo, inde rubente, carne rosea, parum  
sapidâ.*

classe Tcosandrie, ord. pentagynie .... (lin)

fam. nat. les rosacées ..... (Juss)

nom vulg.

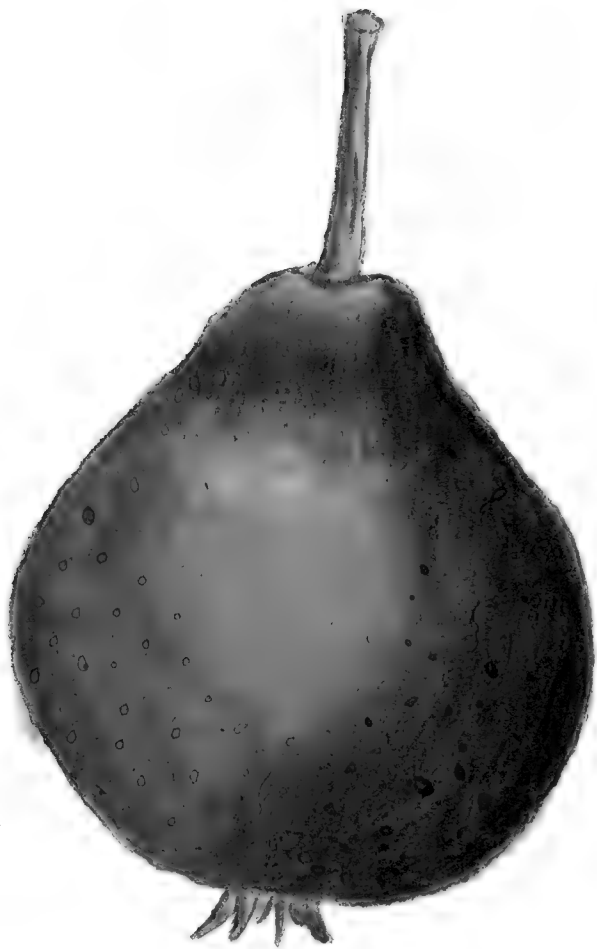
cette poire a 24 lig. de hauteur, sur 18 à vingt  
deux de diamètre. sa queue longue d'un ponce  
ou un peu plus, s'implante dans une petite cavité,  
sa peau est grisâtre du côté de l'ombre, un peu  
rougeâtre du côté du soleil, tiquetée par tout de  
points nombreux, et tirant sur le lauve, sa chair  
est d'un rouge couleur de rose, d'un goût peu



relevé, et assez insipide, ce fruit mûrit vers  
la fin d'août, ou plutôt vers la mi-septembre, et  
est curieux à cause de la couleur de sa chair.

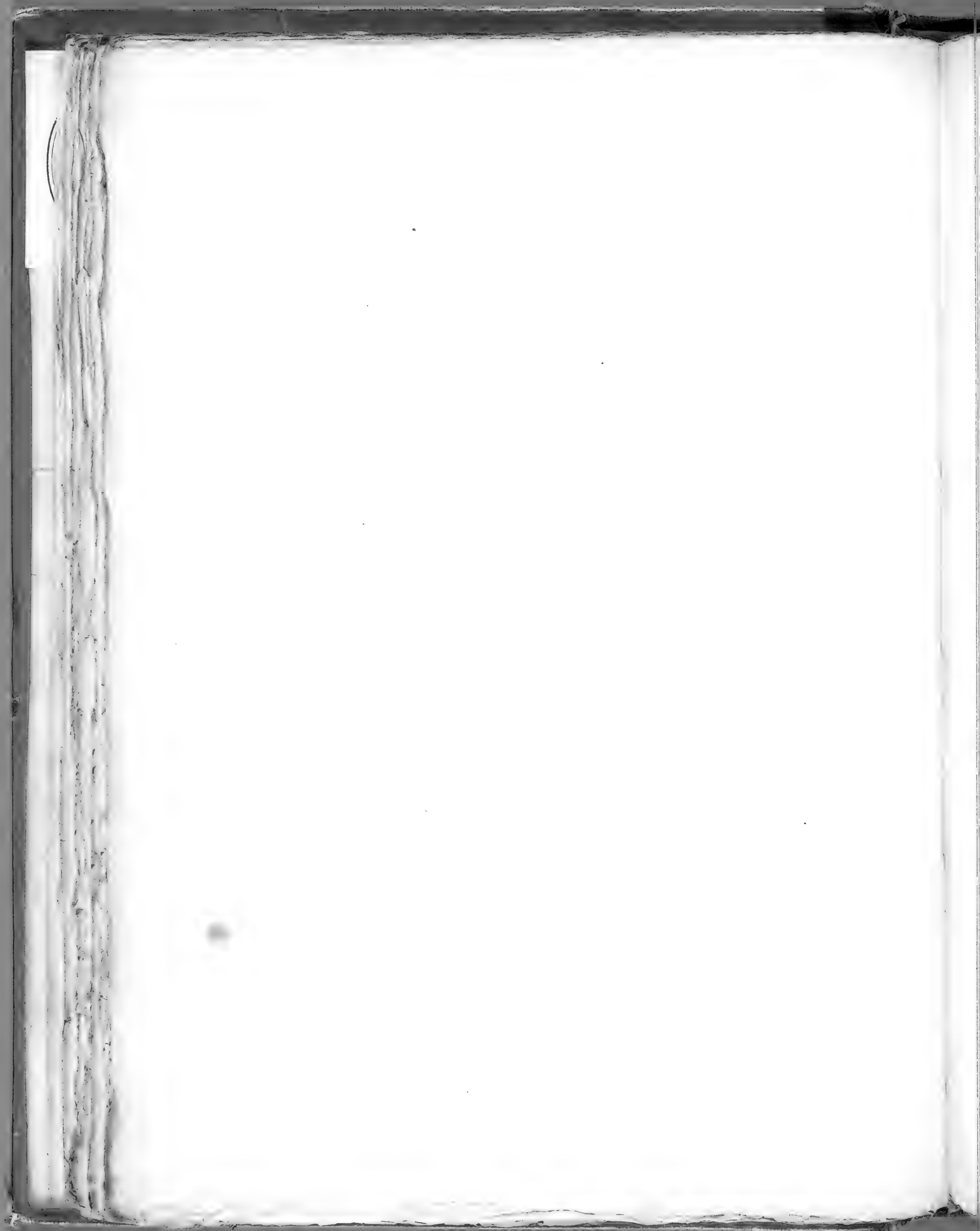


Ver  
un J  
,  
chair.



poire sanguinol.







# Poire d'épargne

*Pyrus fructu medio, elongato, subviridi  
ad solem maculis rubro fulvis notato,  
carne sapida subacida deliquescenti.*

classe Tcosandrie, ord. pentagynie . . . . . (Lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . (Juss)

nom vulg. beau présent, saint samson.

la poire d'épargne est d'une forme très allongée,  
elle a trois pouces, à trois pouces six lig. de hau-  
teur, sur 22 à 24. lignes de diamètre dans sa  
partie la plus renflée, qui est aux deux tiers de  
sa longueur du côté de la tête, terminée par un  
œil placé dans une cavité peu profonde, dont



les bords sont relevés de plusieurs bosses.

Sa queue est longue de deux  
pouces ou environ, et le fruit a souvent quelques  
éminences à son attache.

Sa peau est verdâtre, un peu  
maculée de lauve, mêlé de rouge du côté du  
soleil.

Sa chair est blanche, fondante  
d'une saveur un peu âpre, relevée, très agré-  
able.

Ses pépins sont noirs, et  
souvent avortés.

cette poire est une des  
plus belles, et une des meilleures que l'on  
puisse manger à l'époque de sa maturité, que



arrive à la fin de juillet, ou au commencement  
d'août.

elle est aussi connue sous le  
nom de grosse cuisse madame. l'arbre est vigou-  
reux, on le greffe sur franc, ou sur coignassier.



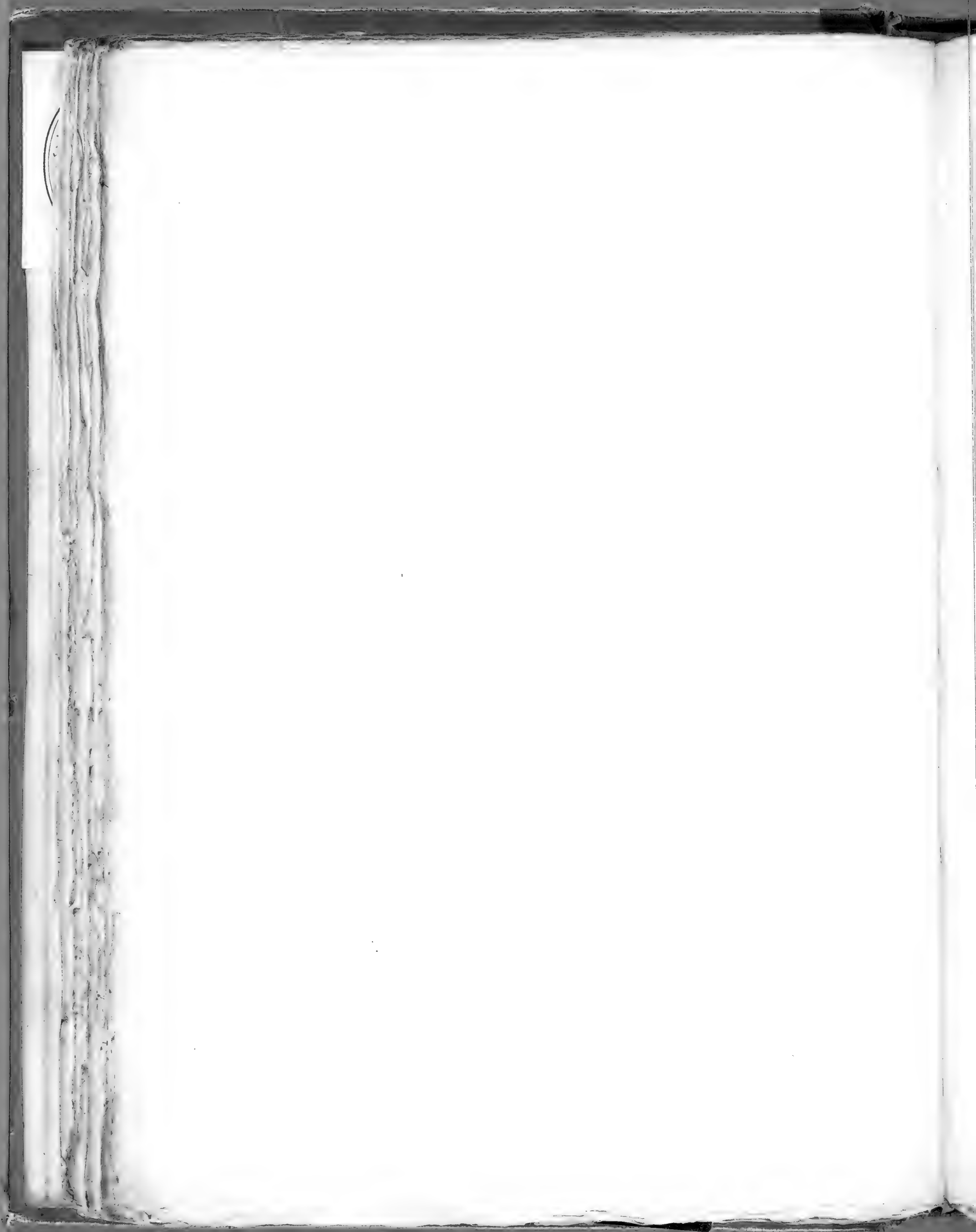
12.





poire d'Espagne







Poire Salviati.

*Pyrus* fructu submedio, subgloboso,  
clayescente, carne durâ, moschatâ.

classe Diosandrie, ord. Pentagynie (lin)

fam. nat. les rosacées (Juss)

nom vulg.

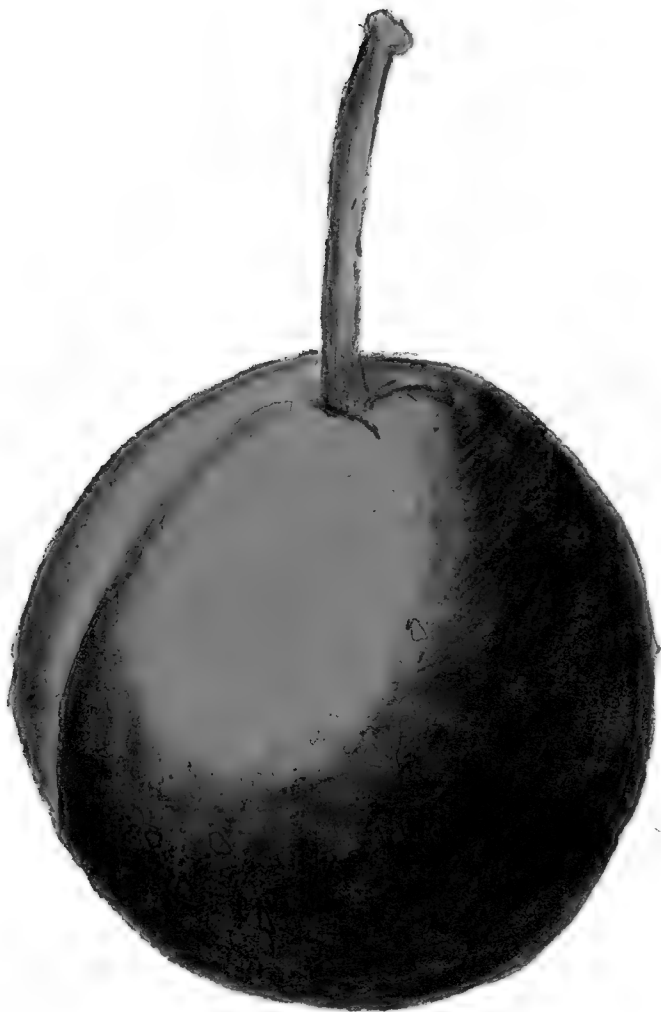
cette poire est presque globuleuse, un peu plus  
haute que large, son diamètre étant de deux  
pouces, et sa hauteur de vingt trois lignes, elle  
a souvent un petit sillon qui, sur un des côtés,  
va de la base au sommet du fruit : sa queue lon-  
gue de douze à quinze lignes, s'implante dans  
une petite cavité étroite, et l'ocit au côté opposé



est situé dans une cavité très évasée, et bordée  
 de quelques petites côtes; sa peau est d'un jaune  
 clair, parsemée de très petits points roussâtres,  
 et marquée d'un peu de rouge du côté du soleil.  
 sa chair est cassante d'une saveur musquée  
 très agréable. ses pépins sont bruns. cette  
 poire mûrit à la fin d'août.

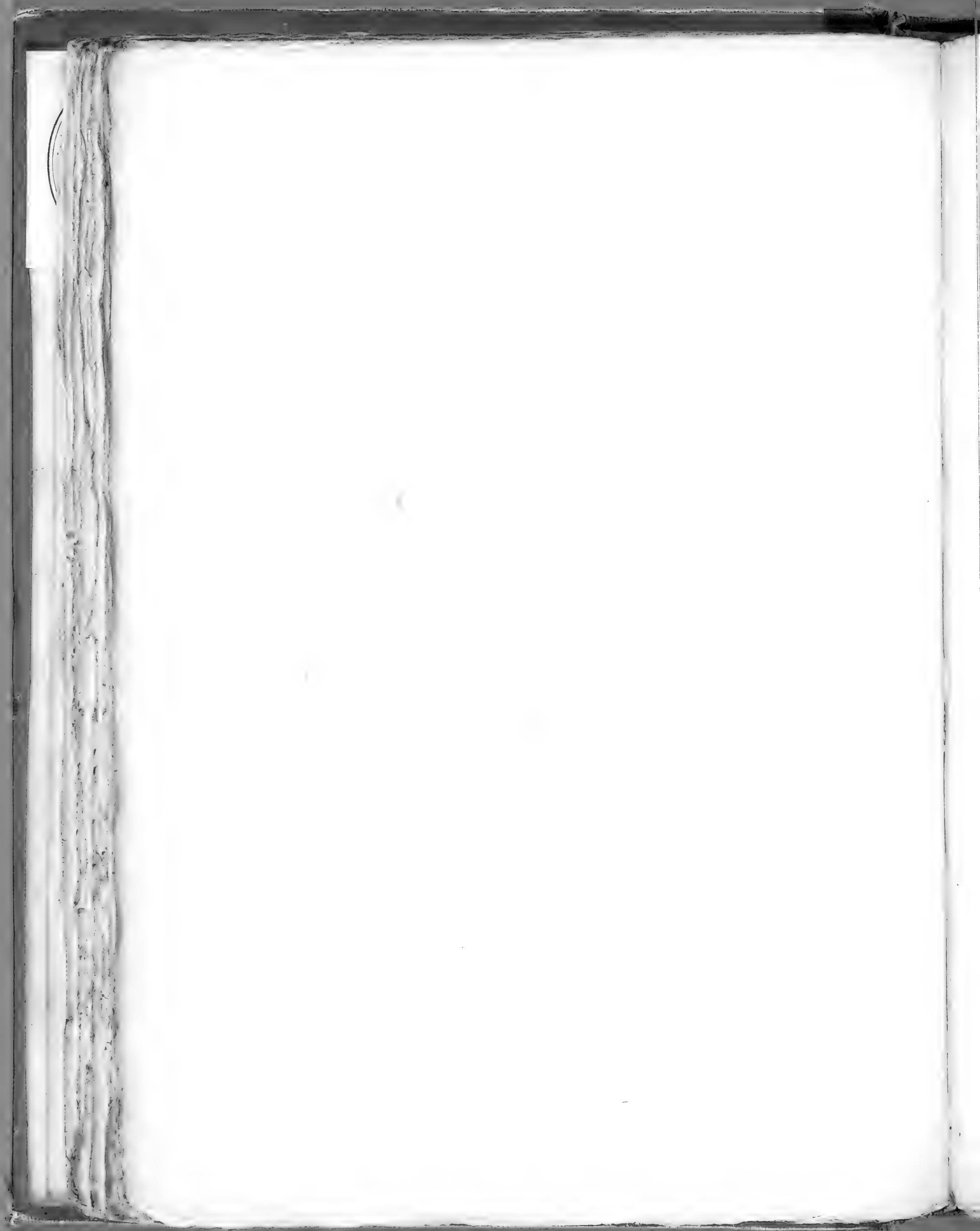


en borda  
lien jaune  
roussâtre  
du soleil  
musquée  
cette



Salgati.







Poire des chartreux.

*Pyrus lueta pyrifolmi*, medio, Clavesc-  
cente, carne chariusculâ, dulci, sapidâ.

classe Diosandrie, ord Pentagynie . . . . (Lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . (Jus)

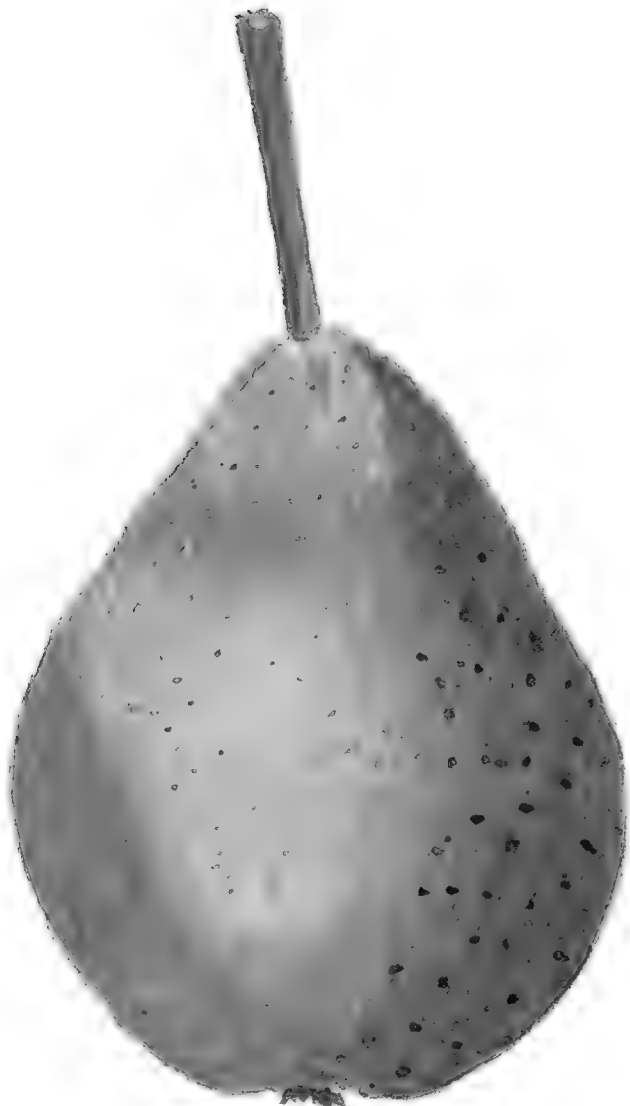
nom vulg.

cette poire a deux pouces et demi de hauteur, sur  
vingt six lignes de diamètre; elle est très arron-  
die à son sommet, où l'œil est placé dans une  
cavité à peine sensible. sa queue a dix huit lignes  
de longueur, et elle est renflée dans la partie par la  
quelle elle s'attache au fruit. sa peau est partout  
d'un jaune pâle, parsemée de petits points rous-  
sâtres. sa chair est demi-cassante, un peu fondante



d'une saveur douce et agréable. ses pepins sont  
bruns ou noirâtres. ce fruit mûrit à la fin d'août.





poire des chartreux .







Poire de doyenne . blanc

*Pyrus fructu submagno, subrotundo, interdum oblongo, flavescente, ad solem paululum purpurascente; carne deliquescenti saccharatâ, gratissimâ.*

classe Scosandrie, ord. pentagynie - - - (Lin)

fam. nat. les rosacées: - - - - - (Juss).

nom vulg. poire St michel, Bonne ente, beurré blanc.

cette poire a une belle forme, elle est bien arrondie, sa partie la plus renflée est du côté de la tête, à un tiers de sa hauteur, et elle va en diminuant du côté de la queue dans le reste de sa longueur, qui est en tout de deux pouces six lignes, à trois pouces.

son



son diamètre dans sa partie  
la plus renflée, est ordinairement de deux  
à trois lignes de moins,

la queue est grosse, courte,  
n'ayant pas plus de six à sept lignes de long,

l'œil est petit, placé dans un  
enfoncement peu profond,

la peau est d'abord d'un blanc  
verdâtre, et elle devient d'un jaune clair en  
mûrissant,

le côté qui est frappé des  
rayons du soleil, se colore assez souvent d'un  
rose vil.

la chair est louchante, sucrée,  
très agréable, souvent un peu parfumée,

elle devient promptement

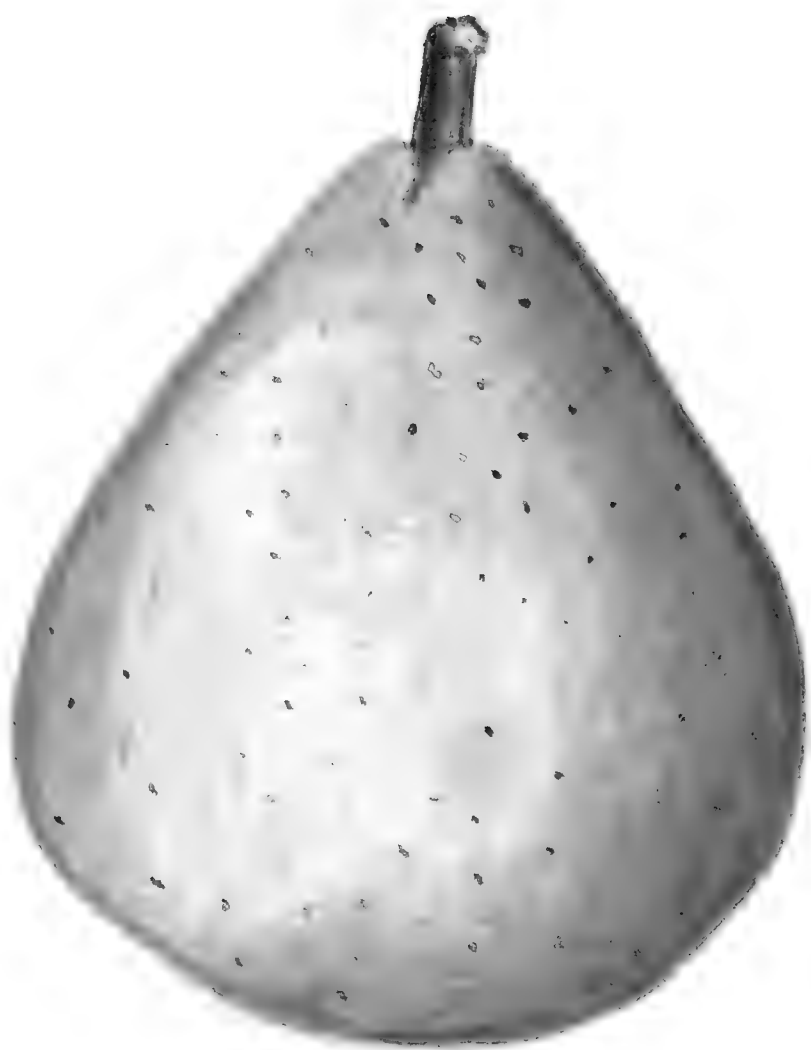


cotonneuse, et elle perd alors beaucoup de son  
 bon goût. elle mûrit à la fin de septembre, et  
 on en mange souvent pendant tout le mois d'oc-  
 tobre. l'arbre est très fertile, il se greffe sur  
 franc, ou sur coignassier.



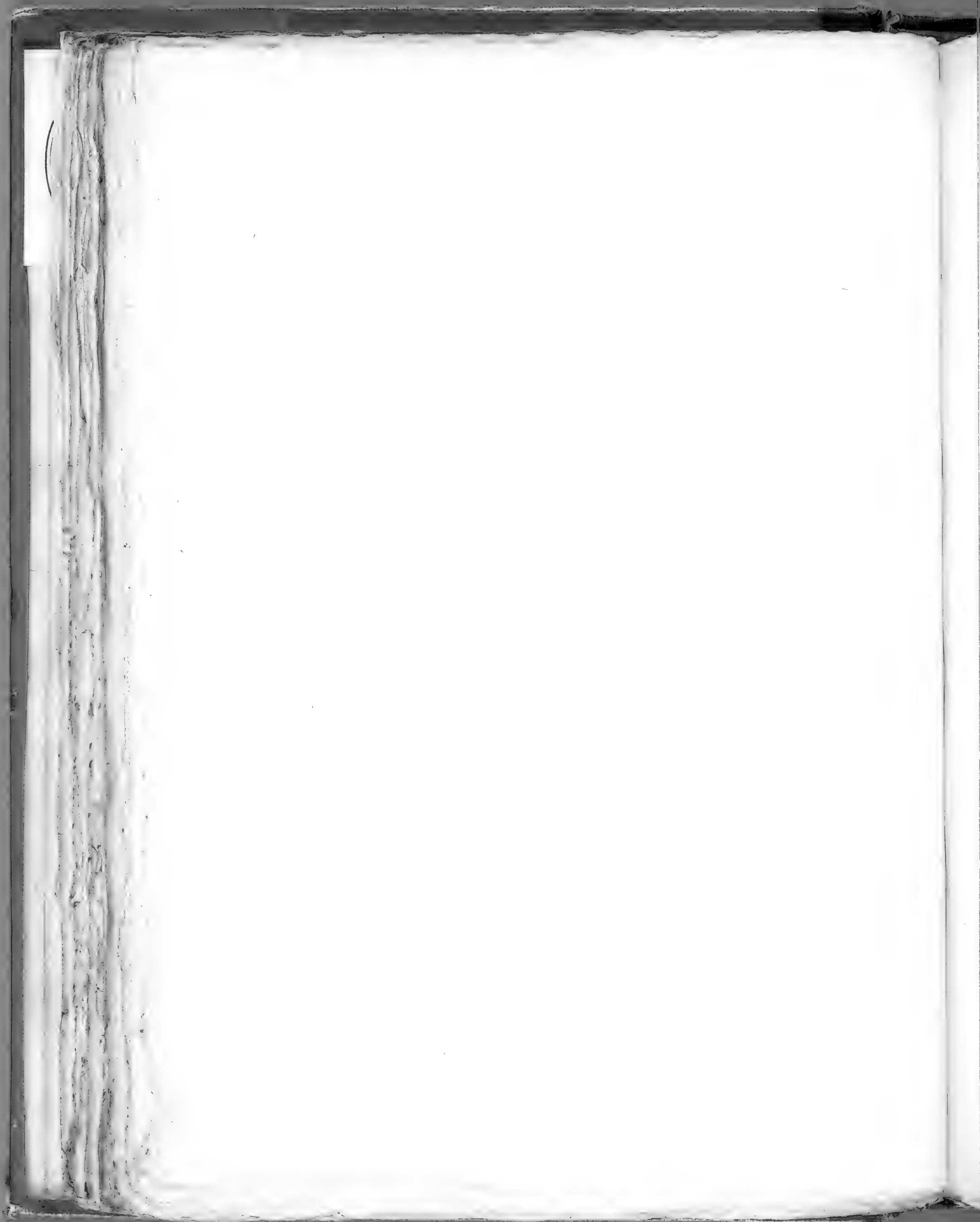






poire de doyenné — de J. michel.







Poire lin or de septembre.

*Pyrus cructa medio, pyriformi, subviridi,*

*ad solem punctis purpureis consperso,*

*carne sub deliquescenti, acidulâ, sapidâ.*

classe Icosandrie, ord. Pentagynie (lin)

fam. nat. les rosacées (Juss).

nom vulg.

cette poire a une forme bien régulière;  
elle a deux pouces neuf lignes de hauteur,  
et deux pouces de diamètre dans sa partie  
la plus renflée, qui est vers la tête, à un tiers  
de sa hauteur totale sa queue est fort lon-  
gue, elle a souvent plus de deux pouces. sa  
peau est d'un vert clair, dans toute son étendue  
parsemée de petits points rougeâtres du côté



du soleil, sa chair est demi-liquide, relevée  
d'un peu d'acide, et assez agréable. ce fruit  
mûrit au commencement de septembre,

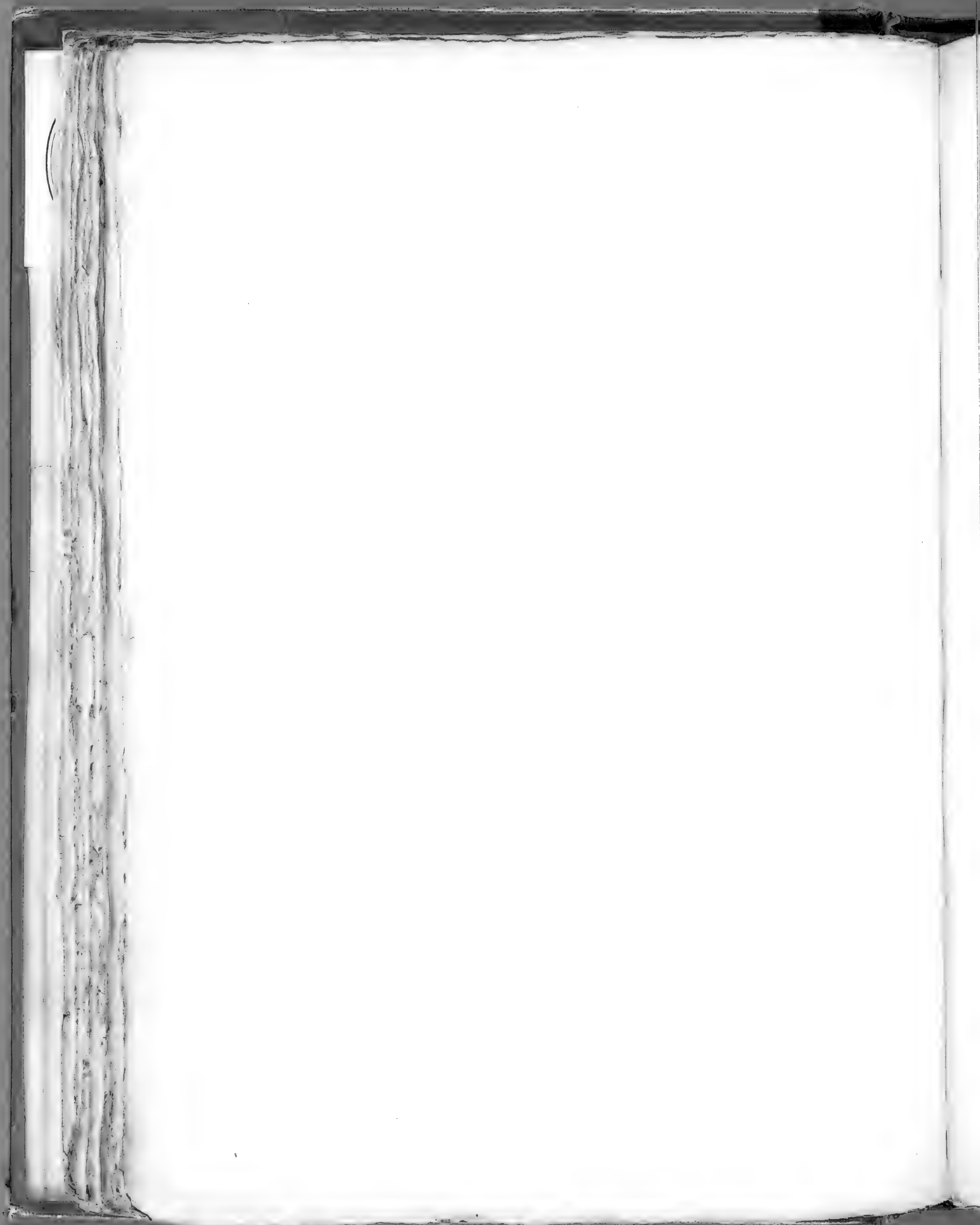


, relevé  
ce fruit  
mbr.



poire, fin de septembre







Bellissime d'automne.

*Pyrus fructu medio, elongato, clavato,  
eunte, ad solem pulcherrimè rubente,  
punctis que pulvis consperso, carne  
sapida, dulci subdeliquescenti.*

classe Trosandrie, ord. Pentagynie . . . . . (Lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . (Juss)

nom vulg. vermillon.

cette poire est très allongée, d'une forme peu  
régulière, arrondie, et le plus souvent relevée  
de bosses; elle a trois pouces et demi de haut sur  
deux pouces de diamètre dans sa partie la  
plus renflée. Sa queue est longue de 15 à dix huit  
lignes; l'œil est à fleur du fruit, il a ordinairement



nient une ou deux bosses autour de lui. la peau  
 est jaunâtre du côté se rombre. son beau rouge  
 du côté frappé par le soleil, toute parsemée de  
 petits points blancs. la chair est blanche, d'une  
 tendresse quelque fois un peu piquante, d'une  
 saveur douce, légèrement relevée et fort agréable;  
 elle mollit promptement. ce fruit mûrit dans  
 les premiers jours de septembre, l'arbre est  
 vigoureux, il se greffe sur franc, ou sur cois

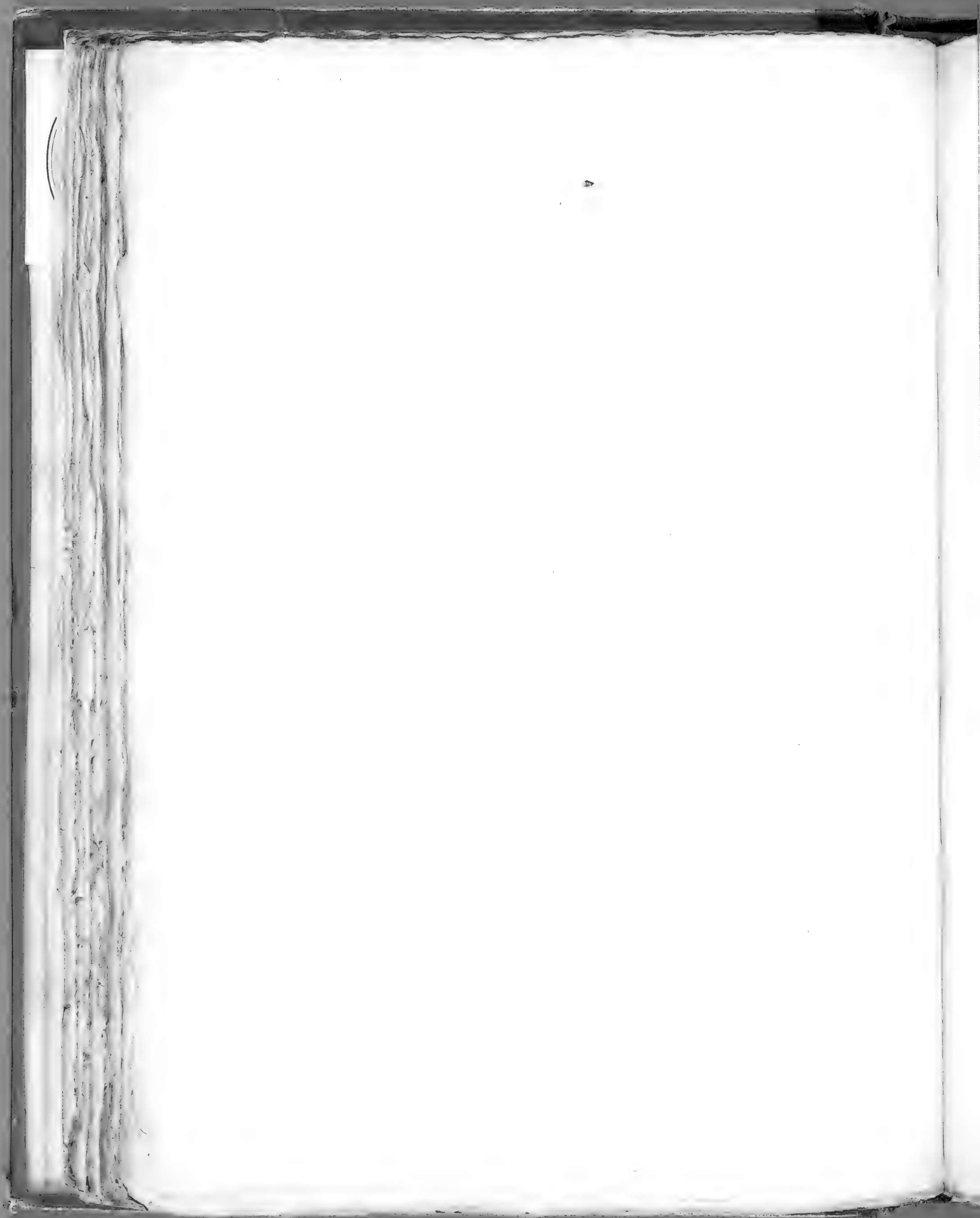
mûre





*Bellissime d'automne .*







Poire petite cassolette.

*Pyrus fructu parvo, pyriformi, sub-  
vireidi, vix ad solem rubescente, carne  
firma, saccharatâ et moschatâ.*

classe Scosandrie, ord. pentagynie ..... (lin)

laminat. les rosacées ..... (Juss)

nom vulg. : friolet, muscat vert, Jechebrion.

cette poire est souvent très petite, n'ayant que  
19 à 20 lignes de hauteur, sur seize de largeur  
d'autres fois, comme le dit duhamel, elle a deux  
pouces de hauteur, sur vingt lignes de diamètre.  
la forme générale du fruit est pyriforme, arrondie  
par la tête, ou l'œil est à fleur, creusée à l'extrémité



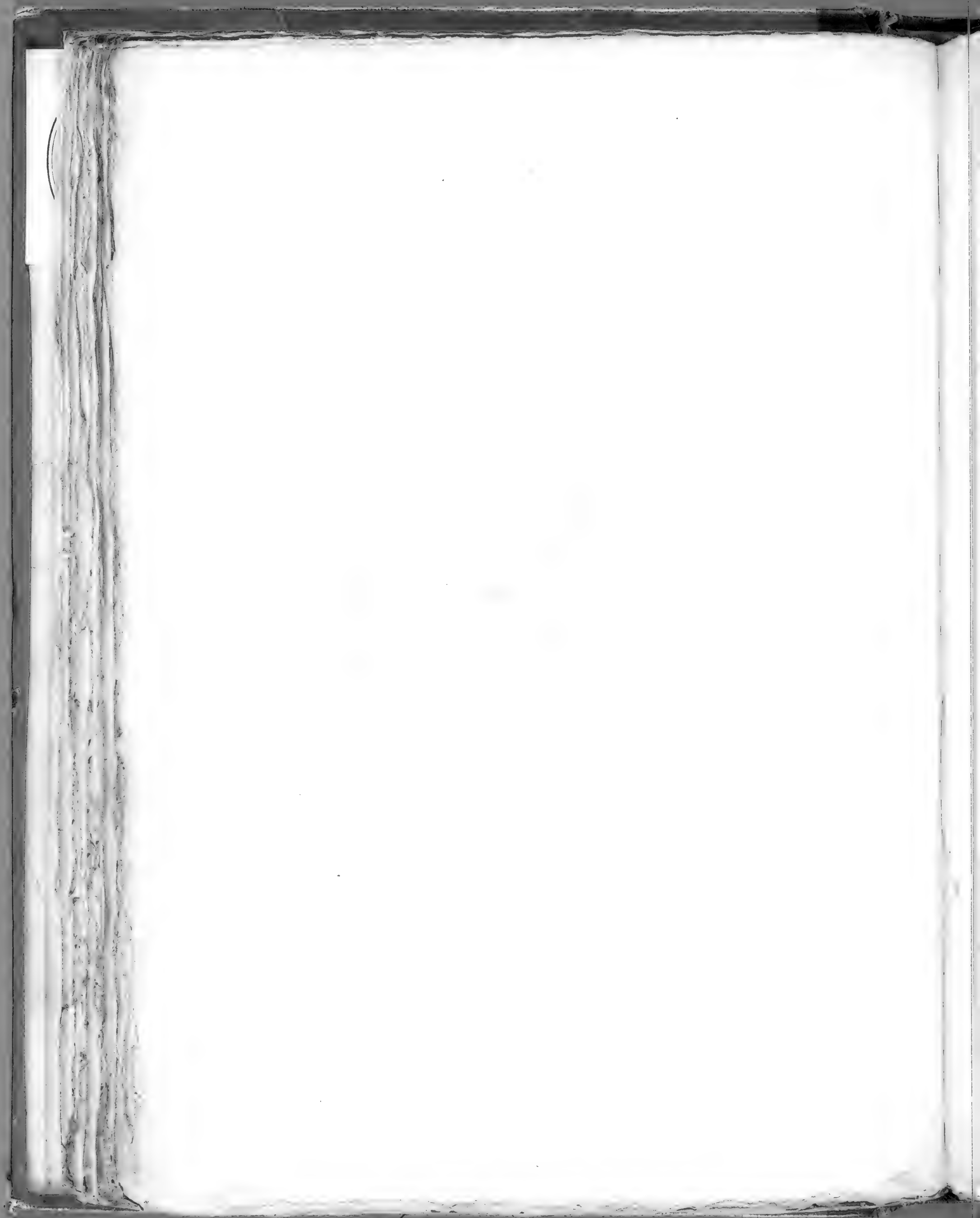
opposée d'une petite cavité, à bords très unis,  
 dans la quelle s'implante le pédoncule, long  
 de cinq à sept lignes. la peau est d'un vert  
 clair, avec très peu de rouge du côté du soleil.  
 la chair est ferme et cassante, tendue cependant,  
 d'une saveur sucrée et musquée, les pepins sont  
 bruns. elle mûrit à la fin d'août.





petite cassolette.







Poire grande épine d'été.

*Pyrus fructu magno, pyriformi, elongato,  
viridi flavescente, punctis viridibus as-  
perso, carne subdeliquescenti, moschata.*

classe Scosandrie, ord. Pentagynie . . . . . (lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . (Juss)

nom. vulg.  
3

cette poire a trois pouces, à trois pouces et demi  
de hauteur, sur 24 à 28 lignes dans son plus  
grand diamètre; elle est arrondie du côté de la  
tête, en pointe de l'autre côté. sa peau est fine,  
presque partout d'un vert jaunâtre, parsemée de  
petits points d'un vert plus foncé, et assez nombreux.  
sa chair est dense - fondante

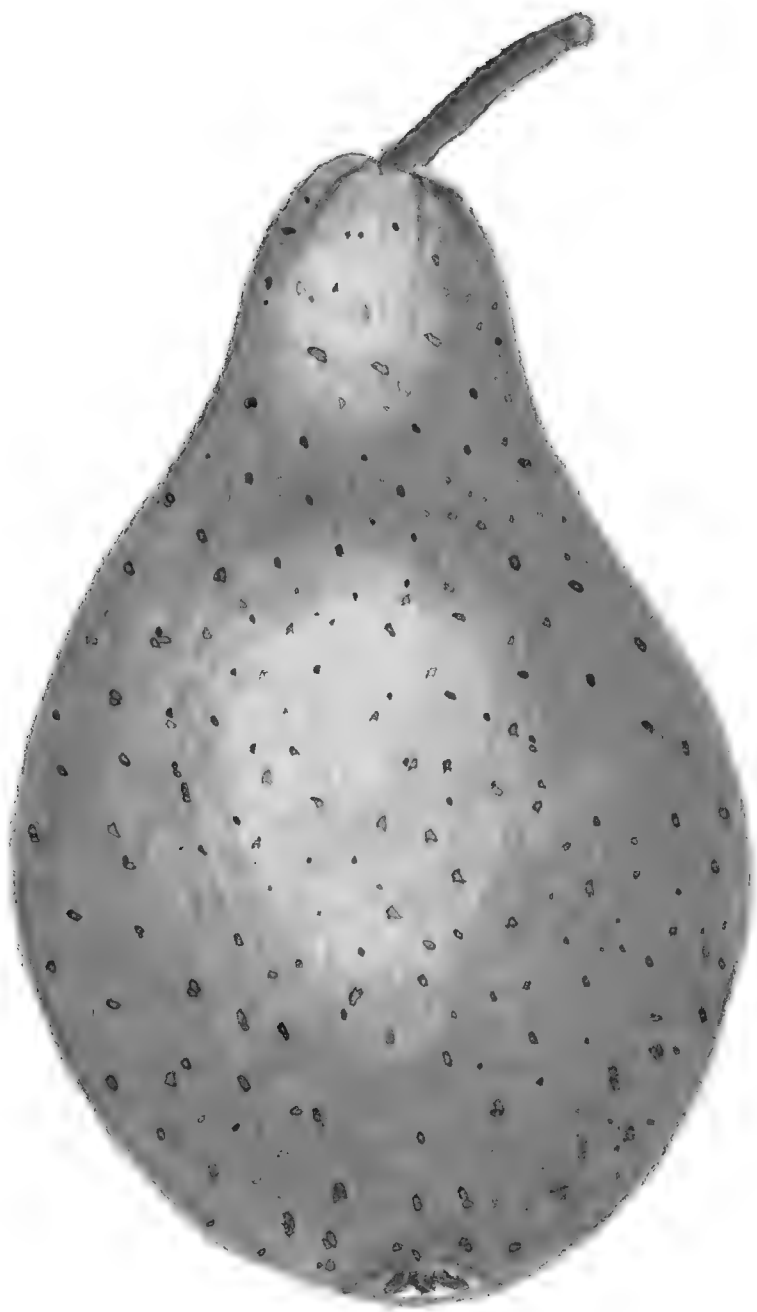


d'une saveur masquée, fort agréable.

Ses pépins sont d'un brun noirâtre;

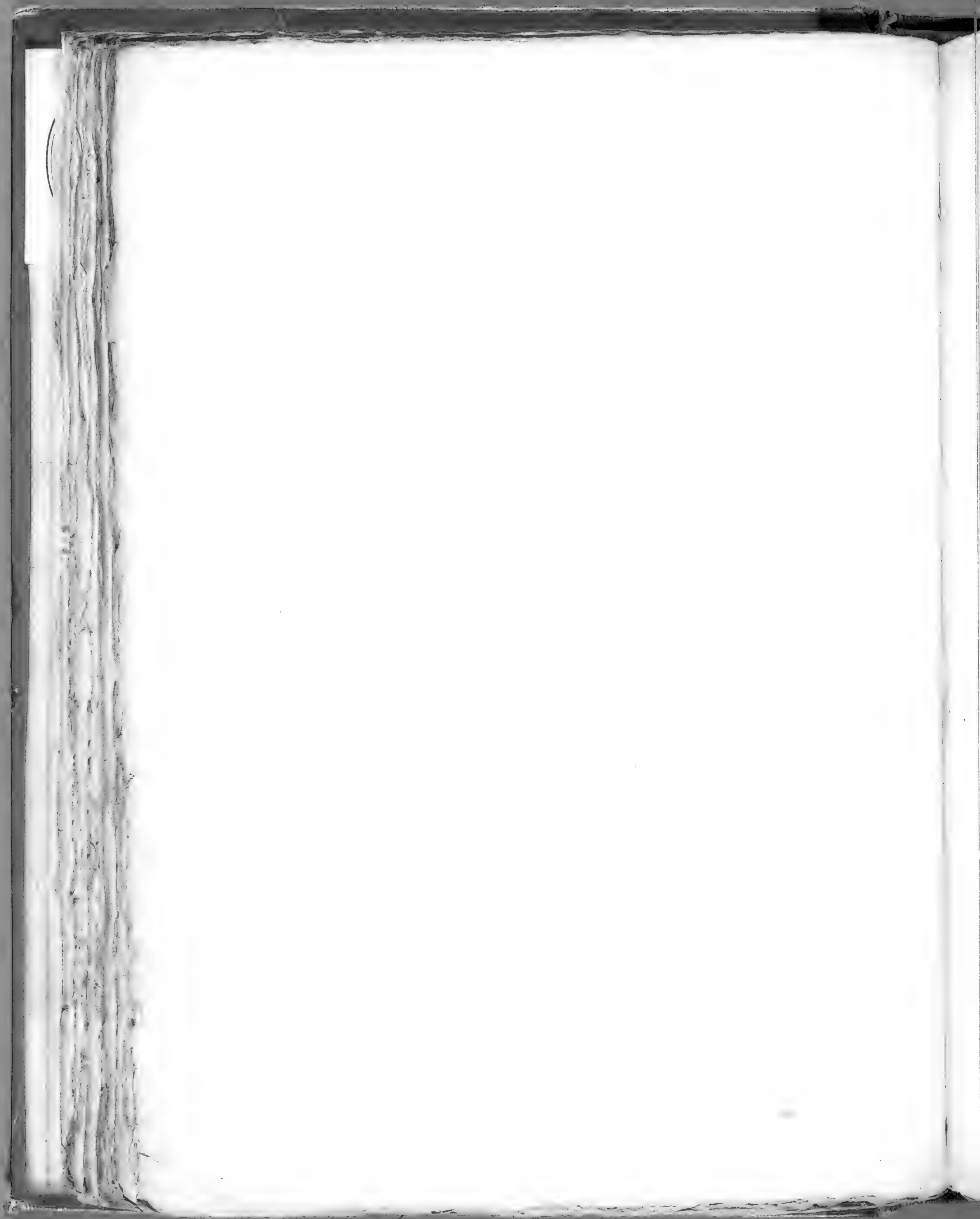
elle mûrit à la fin d'août, ou au commencement  
de septembre.





grande epine d'été.







epine rose.

*Pyrus* fructu medio, subgloboso ad  
pedunculum compresso excavatoque, è  
viridi flavescente, punctis griseis cons-  
perso, carne subdeliquescenti, saccharatâ  
moschatâ.

classe Scosandrie, ord. pentagynie . . . . . (lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . (Juss)

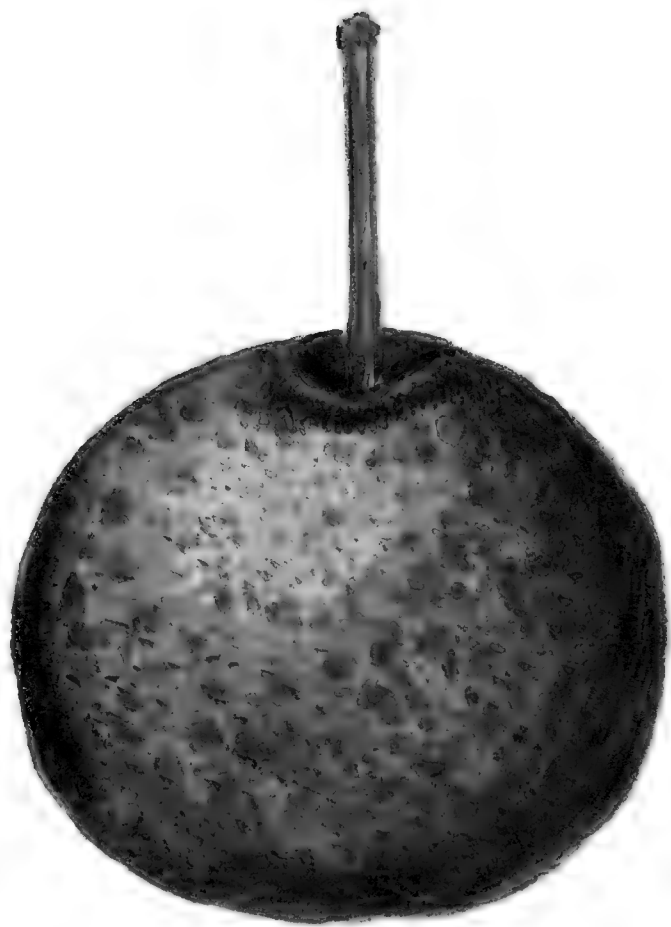
nom vulg., poire de rose, caillon rosat, poire tuliz  
pée, poire d'eau rose, poire de malte.

cette poire a 28 à 30 lignes de diamètre, sur  
24 à 26 de hauteur, elle a la forme d'un globe  
un peu applati, avec un petit enfoncement dans la



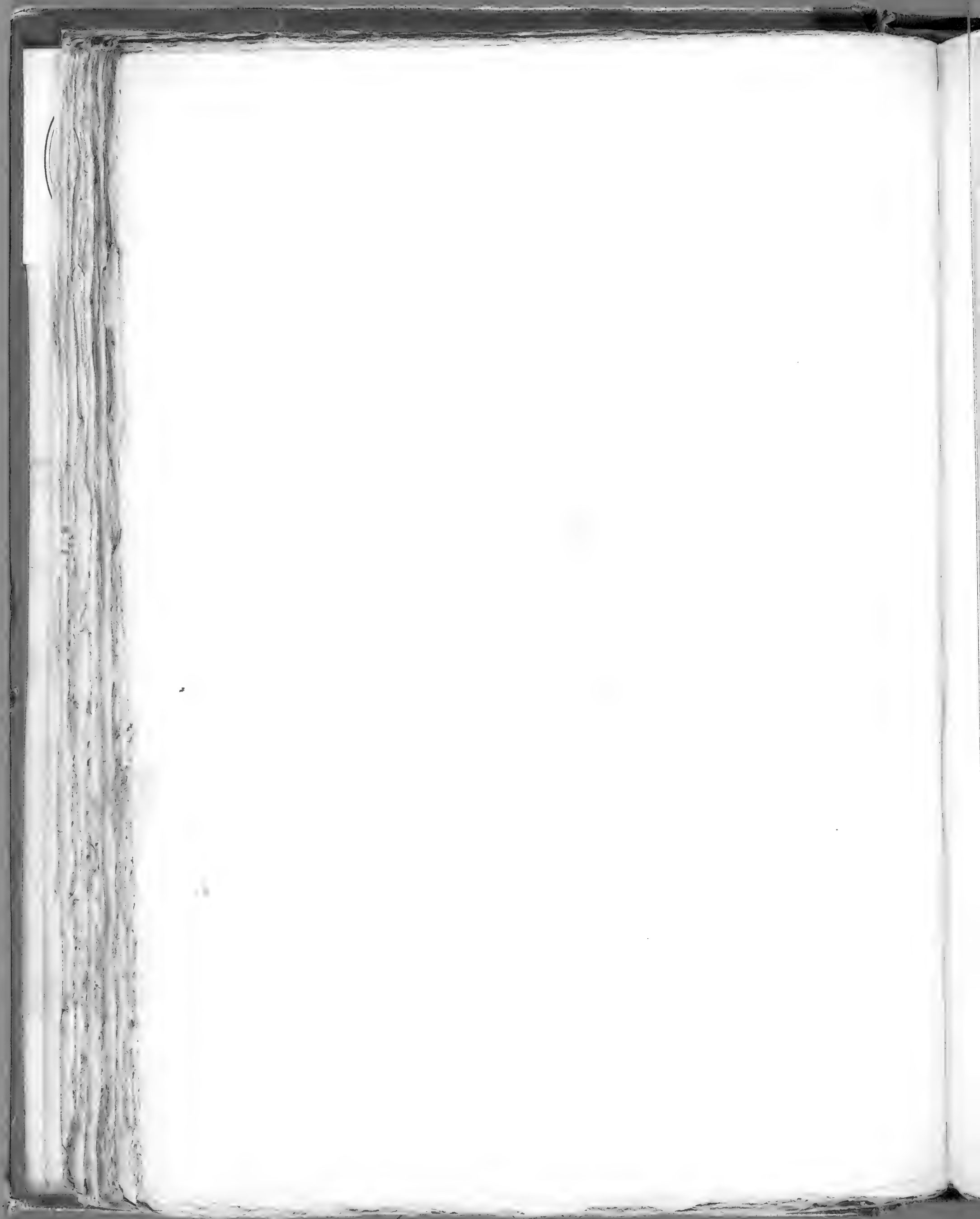
partie ou s'implante la queue, qui a 15 à 18 lig.  
 de longueur ; sa peau est d'un vert jaunâtre,  
 parsemée de points grisâtres, sa chair est demi-  
 fondante, sucrée, un peu musquée et très agré-  
 able, ses yeux sont noirs ; ils avortent quel-  
 que fois complètement. ce fruit mûrit vers  
 la mi-août





épine rose.







poire de gros rousseler

pyrus fructu medio, pyri formi,

partim viridi, partim obscure

rubente, carne sublimi, odorata,

acidula, et gratâ.

classe Icosandrie, ord Pentagynie . . . . . (lin)

fam. nat les rosacées . . . . . (Juss)

nom vulg. poi d'été,

le gros rousseler a deux pouces neuf lignes de  
haut, sur deux pouces trois lignes de diamètre  
la queue longue de seize à dix huit lignes, simple  
plante souvent dans un petit enfoncement entouré  
de bosses. sa peau est verte du côté de l'ombre,  
d'un rouge brun du côté du soleil, et parsemée



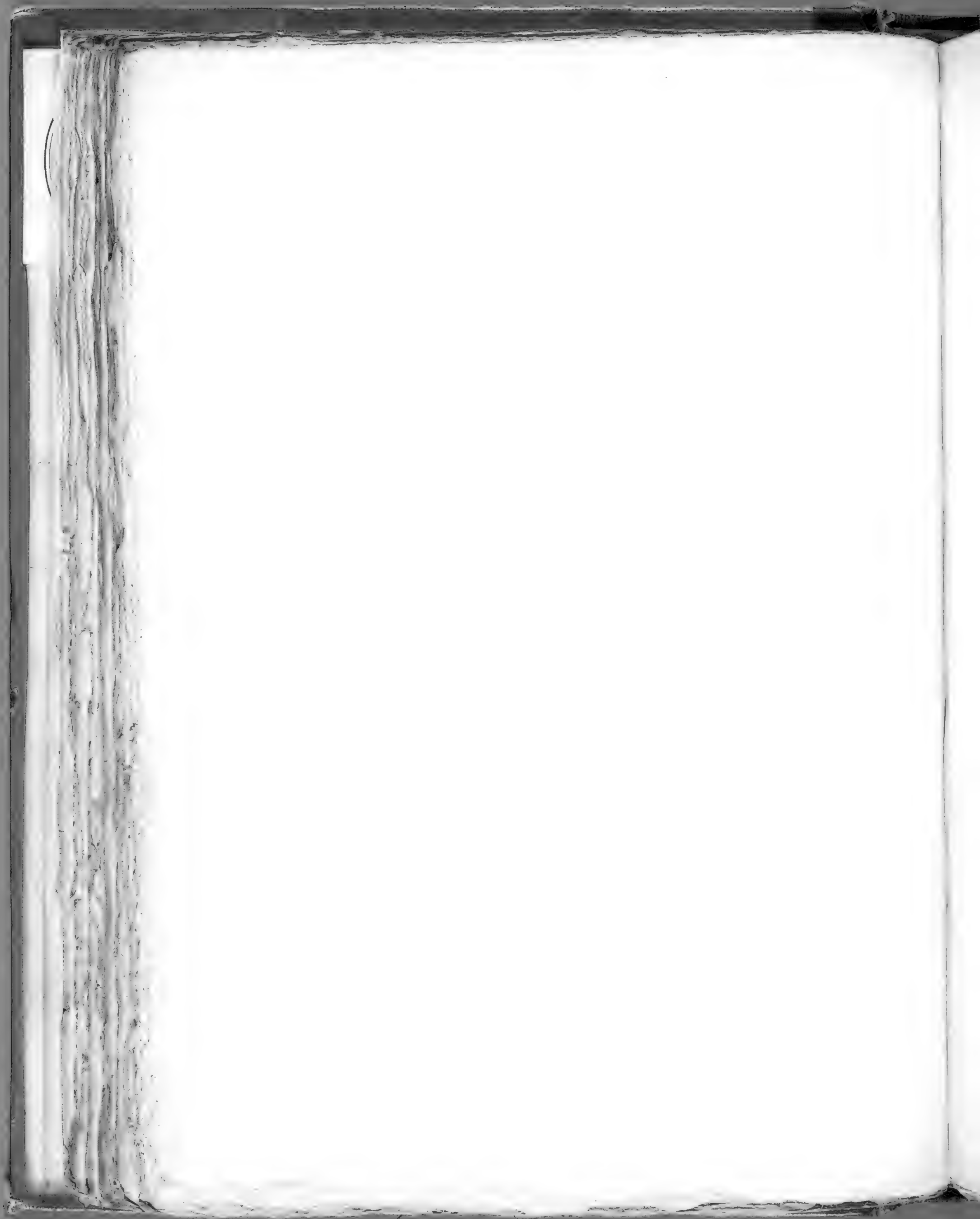
partout de petits points gris, sa chair est  
 demi-cassante, par l'unée, aigrette, et d'un  
 goût agréable, les pépins sont allongés, cette  
 poire mûrit à la fin d'août, ou au commen-  
 cement de septembre. l'arbre est vigoureux;  
 il se greffe également sur franc, et sur  
 cognassier.





gros Rousseler  
3







orange rouge.

*Pyrus fructu medio, subgloboso,  
albido, sublavescente, ad solem  
pulcherrimè rubente, carne eluvio  
viscula, saccharatâ, sapidissimâ.*

classe Diosandrie, ord. pentagynie .... (Linn)

fam. nat. les rosacées. .... (Juss)

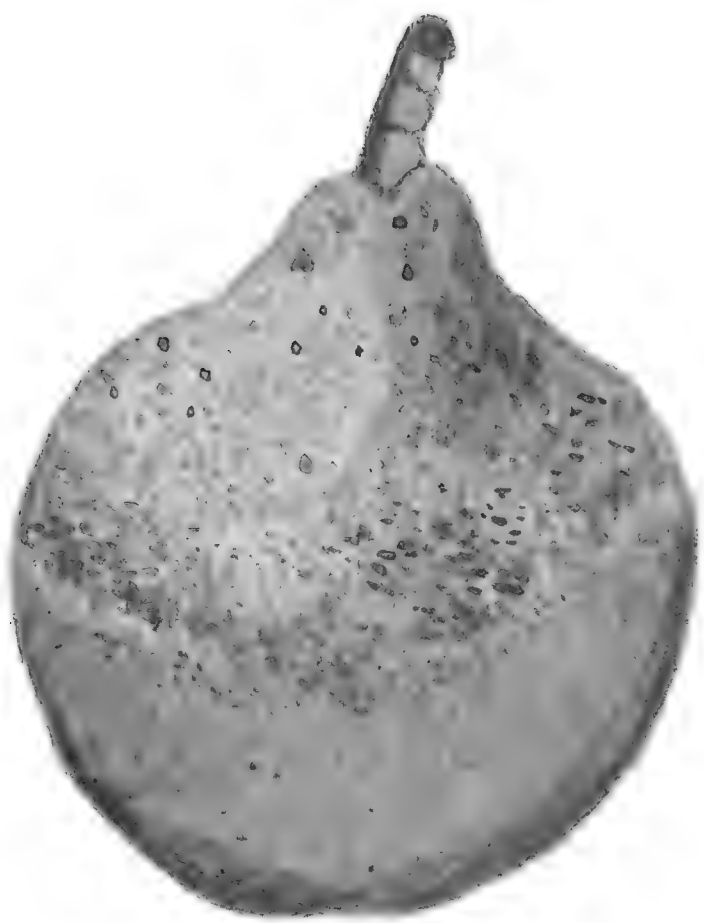
nom vulg.

cette poire est presque globuleuse, un peu plus  
large que haute, ayant vingt six à vingt huit  
lignes de diamètre, sur deux pouces ou environ  
de hauteur; sa queue est grosse, et n'a que six à  
sept lignes de longueur. sa peau est blanchâtre  
tachetée de points verdâtres du côté de l'ombre,  
d'un beau rouge de corail du côté du soleil, et



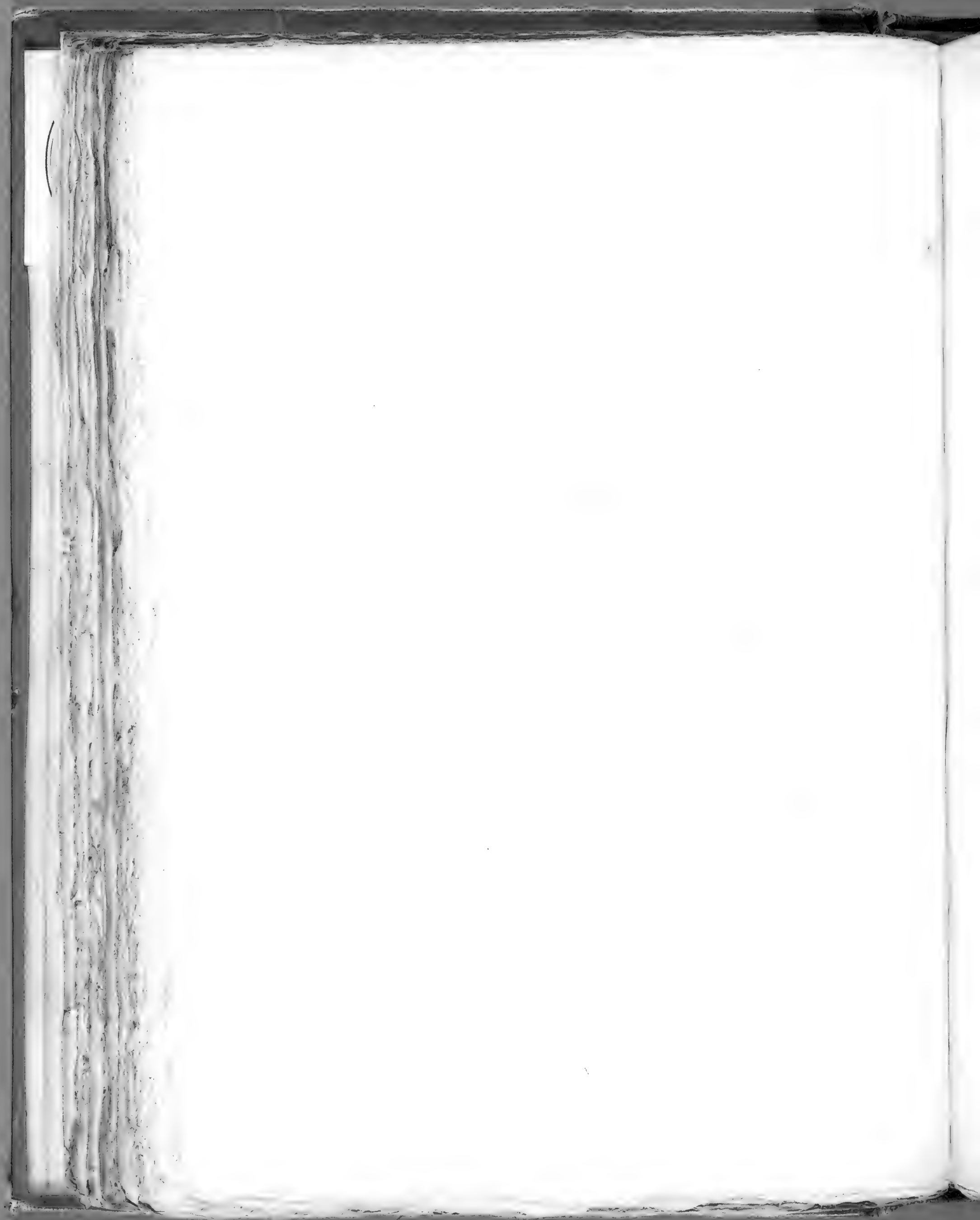
soient dans les deux tiers de sa surface,  
sa chair est demi cassante, d'une saveur  
sucrée, relevée et fort agréable, elle mûrit  
promptement, ce fruit mûrit dans la dernière  
quinzaine d'août.





orange rouge .  
S S







Poire aurate.

Pyrus fructu parvo, subturbinato,  
hinc pallide luteo, inde eluteo rubro,  
carne subdeliquescenti, parum sapida.

classe Diosandrie, ord. Pentagynie --- (Lin.)

fam. nat. les rosacées --- (Juss)

nom vulg.

ce fruit a souvent la forme d'une fougère,  
ayant 15 lignes de hauteur, et autant de  
diamètre. la queue est assez grosse pour le  
volume du fruit, elle a environ un pouce de  
longueur. l'œil est placé dans une cavité  
peu profonde. la peau est fine, d'un jaune très  
pâle du côté de l'ombre, d'un rouge clair du  
côté du soleil. la chair est demi-fondante, peu



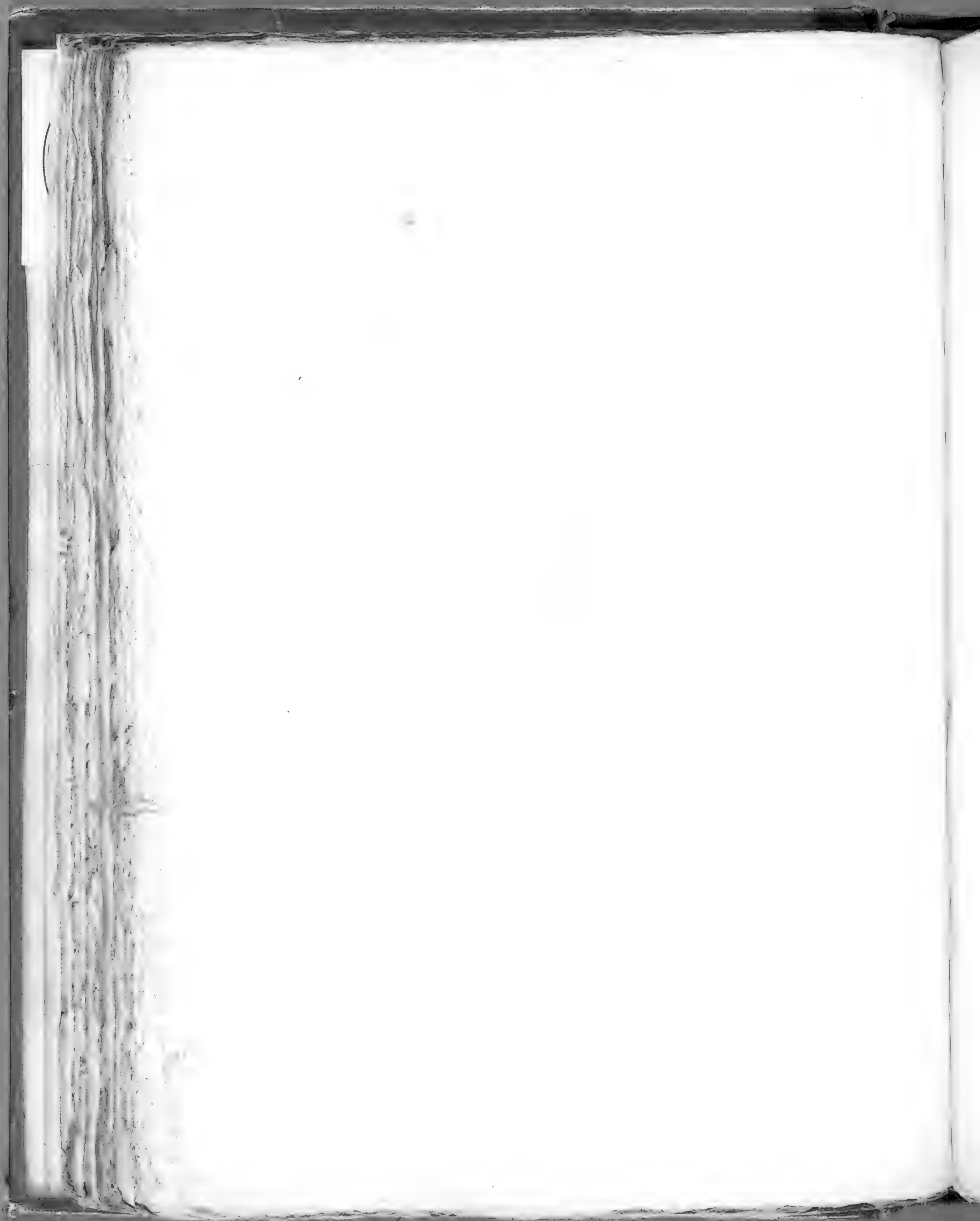
abondante en eau, et d'une saveur peu  
relevée, les poins sont d'une couleur très claire.  
cette poire mûrit en juillet, l'arbre devient  
beaucoup plus vigoureux étant greffé sur  
crane, que sur coignassier, cette poire a  
beaucoup de rapport avec la Jargonille.





poire aurate.







## Poire de Bassin.

*Pyrus lueta* medio, pyriformi, line  
viridi-luteo, inde obscure rubescente,  
punctis griseis indique consperso,  
carne firmâ, acerbâ et acidulâ.

classe Icosandrie ord. pentagynie . . . . (lin)  
fam. nat. les rosacées . . . . . (Juss)  
nom vulg.

cette poire a trente lignes de haut, sur vingt-  
quatre de large, elle est assez régulièrement  
pyriforme. sa peau est d'un vert blanc du côté  
de l'ombre, et d'un rouge obscur du côté du  
soleil. ce rouge s'étend même le plus souvent  
sur une grande partie du fruit, qui est parsemé



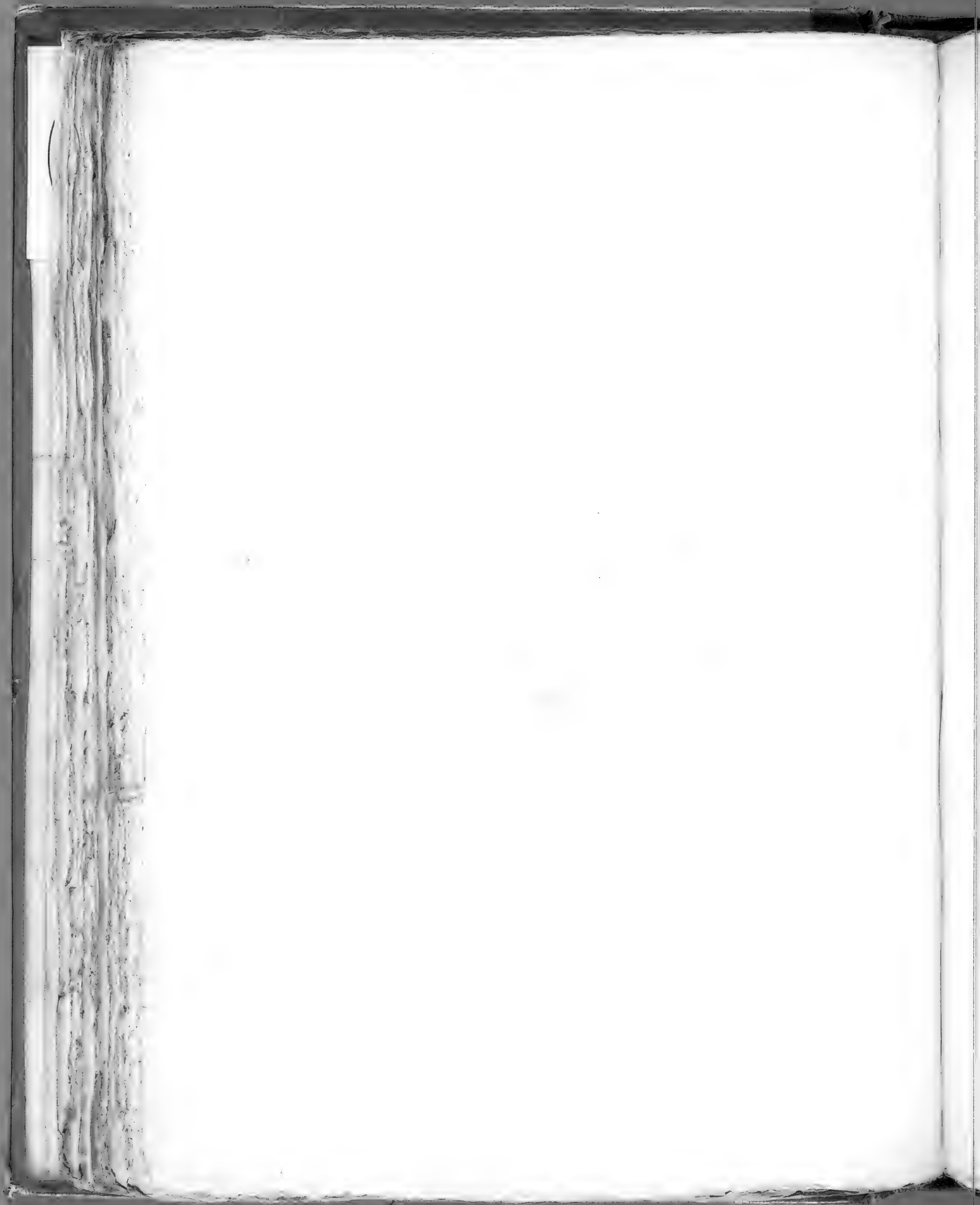
partout de petit points grisâtres très nombreux.  
 la chair est ferme, d'une saveur aigre  
 très prononcée, relevée encore d'un peu  
 d'acide, ce qui la rend peu agréable au  
 goût, elle mollit promptement. ce fruit mûrit  
 à la fin d'août, ou au commencement de  
 septembre.





poire de Bassin.







## Beurré gris.

*Pyrus Crueta* magno, subovoïde  
 hinc viridi cinereo, inde rubente,  
 carne deliquescenti, acidulâ, saccha-  
 rata, gratissimâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie .. (lin.)

fam. nat. les rosacées . . . . . (Juss)

nom vulg.

cette poire est grosse, elle forme un peu  
 ovoïde, un peu plus étroite du côté de la  
 queue, elle a communément trois pones de  
 hauteur, sur deux pones quatre lignes de  
 largeur, mais on en trouve assez souvent  
 qui ont un queue de plus dans toutes leurs



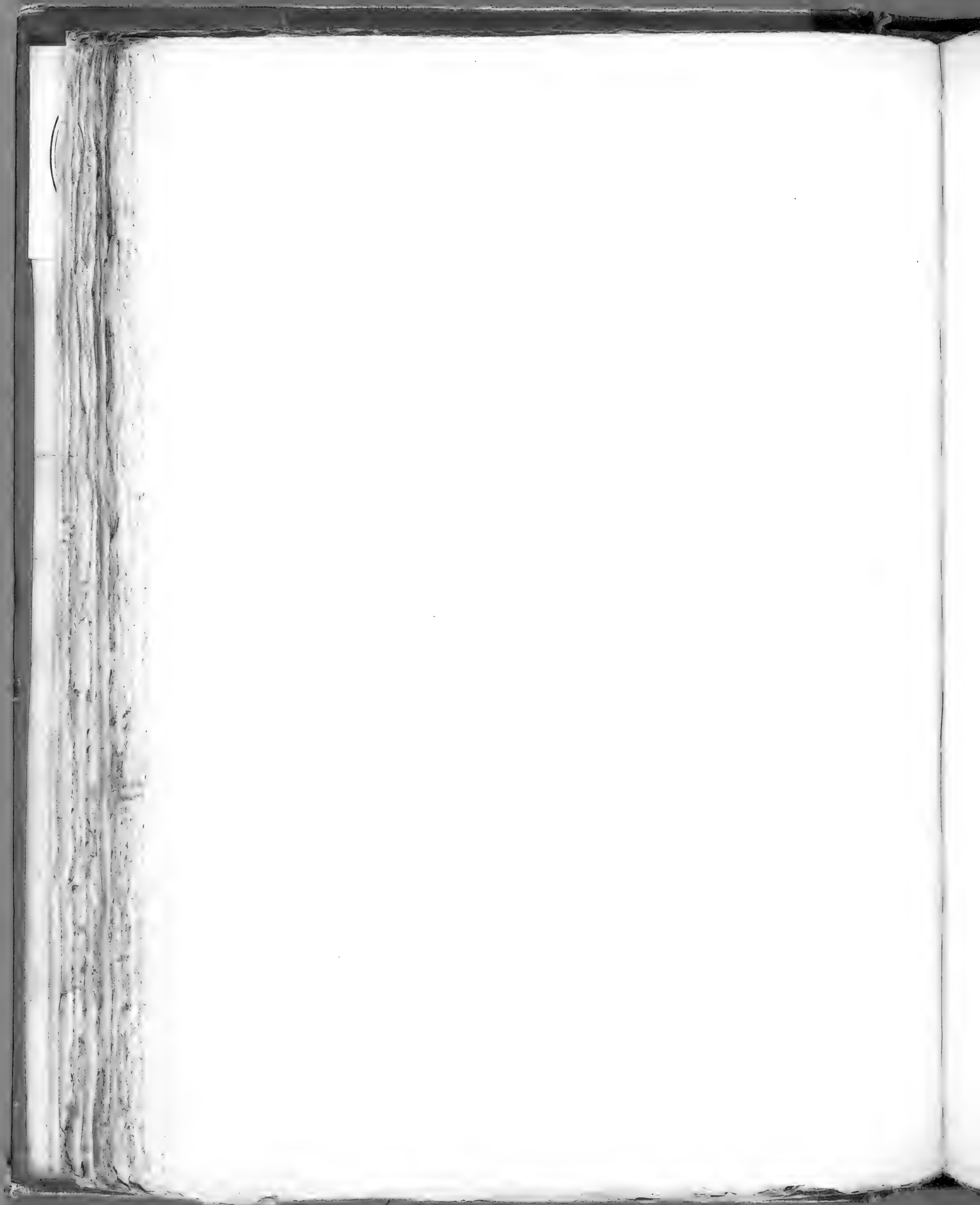
proportions. sa queue est longue d'un  
pouce, implantée à fleur du fruit, et  
ordinairement un peu latéralement. sa  
peau est verte, avec beaucoup de larges  
taches grises, et d'un rouge obscur du  
côté du soleil. sa chair est très fondante,  
sucrée, relevée d'un peu d'acide, et très  
agréable. ses pépins sont d'un brun foncé.  
cette poire qui est une des meilleures que  
nous ayons, mûrit dans le courant de  
septembre.





Beurre gris







## Poire de Ronville.

*Pyrus buctu submagnus, pyriformi  
 elongato, viridi flavescente, punctis  
 griseis asperso, carne firmâ, dulci  
 saccharatâ.*

classe Scosandrie, ord. pentagynie - - - (Lin)

fam. nat. les rosacées - - - - - (Juss)

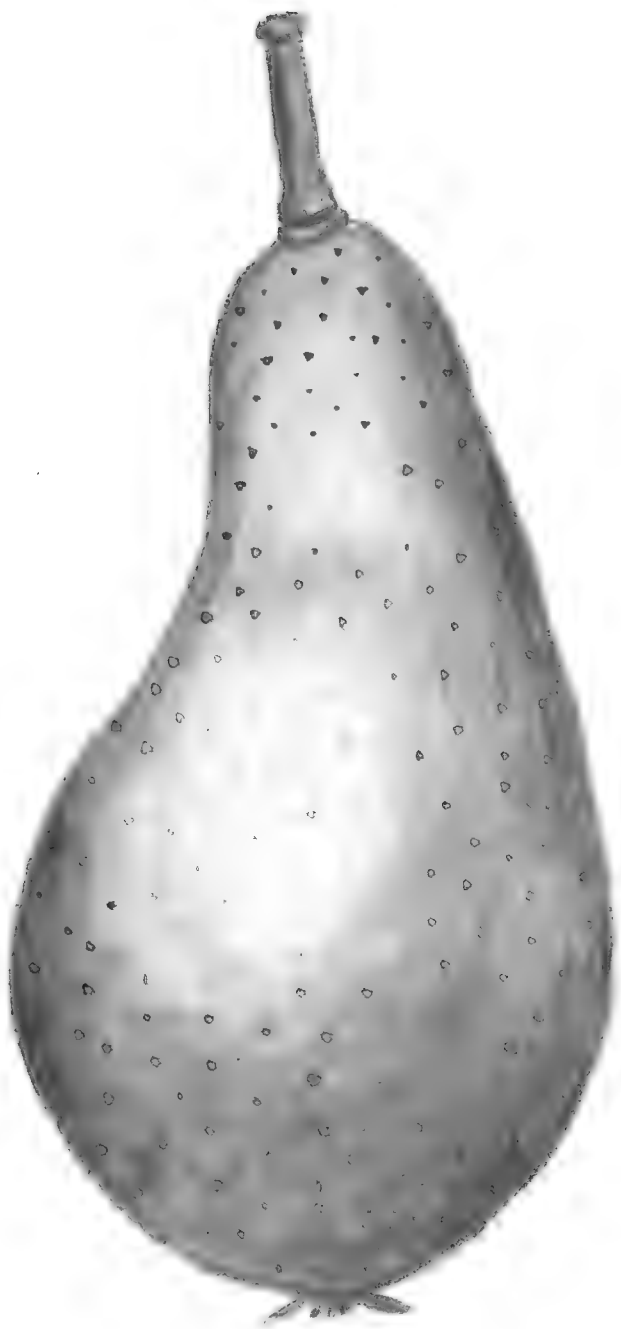
nom vulg. martin-sire ronville.

cette poire est très allongée, elle a communement  
 trois poncees deux à quatre lignes, et quel que fois  
 jusqu'à près de quatre poncees de hauteur, sur 25 à  
 27 lignes dans son plus grand diamètre. la queue  
 est renflée dans la partie où elle s'attache au fruit,



longue en tout de dix à douze lignes. la peau  
 d'abord d'un vert clair, devient un peu jaune lors  
 de la maturité. elle est toute parsemée d'un  
 grand nombre de points grisâtres. la chair est  
 ferme, un peu cassante, d'une saveur douce, légè-  
 rement sucrée, quelque fois piquetée autour  
 des pépins, ceux ci sont bruns, bien nourris, ce  
 fruit mûrit à la fin d'octobre, ou au commence-  
 ment de novembre.

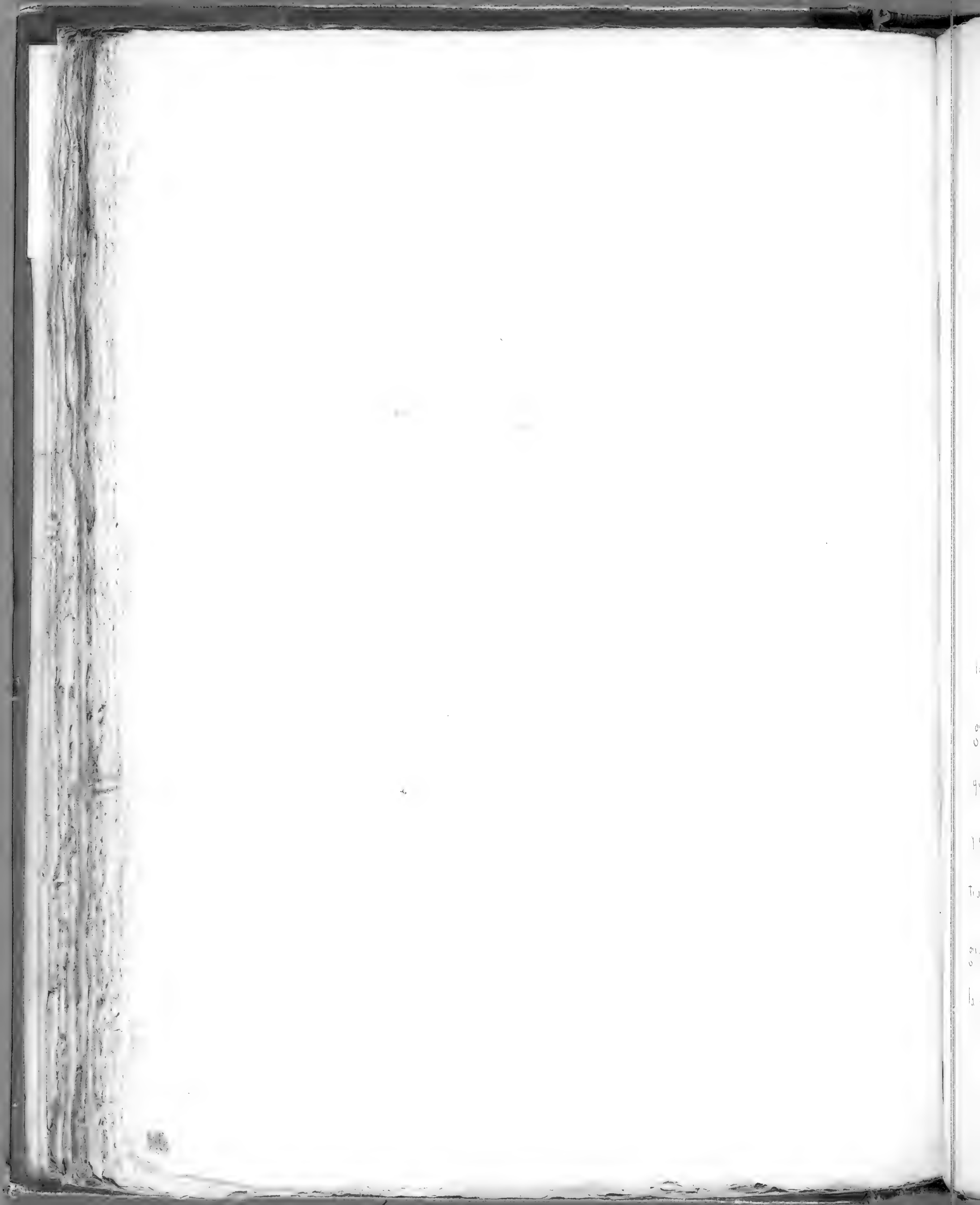




poire de Bonville

marlinsive rougeille







Poire de S<sup>t</sup> lezain

*Pyrus fructu maximo, oblongo, viridi  
subflavescente, punctis griseis consperso  
vix ad solem rubescente; carne sublimâ,  
parum sapida, subacerbâ.*

classe Tcosandrie, ordre Pentagynie. . . . . (lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . (Juss)

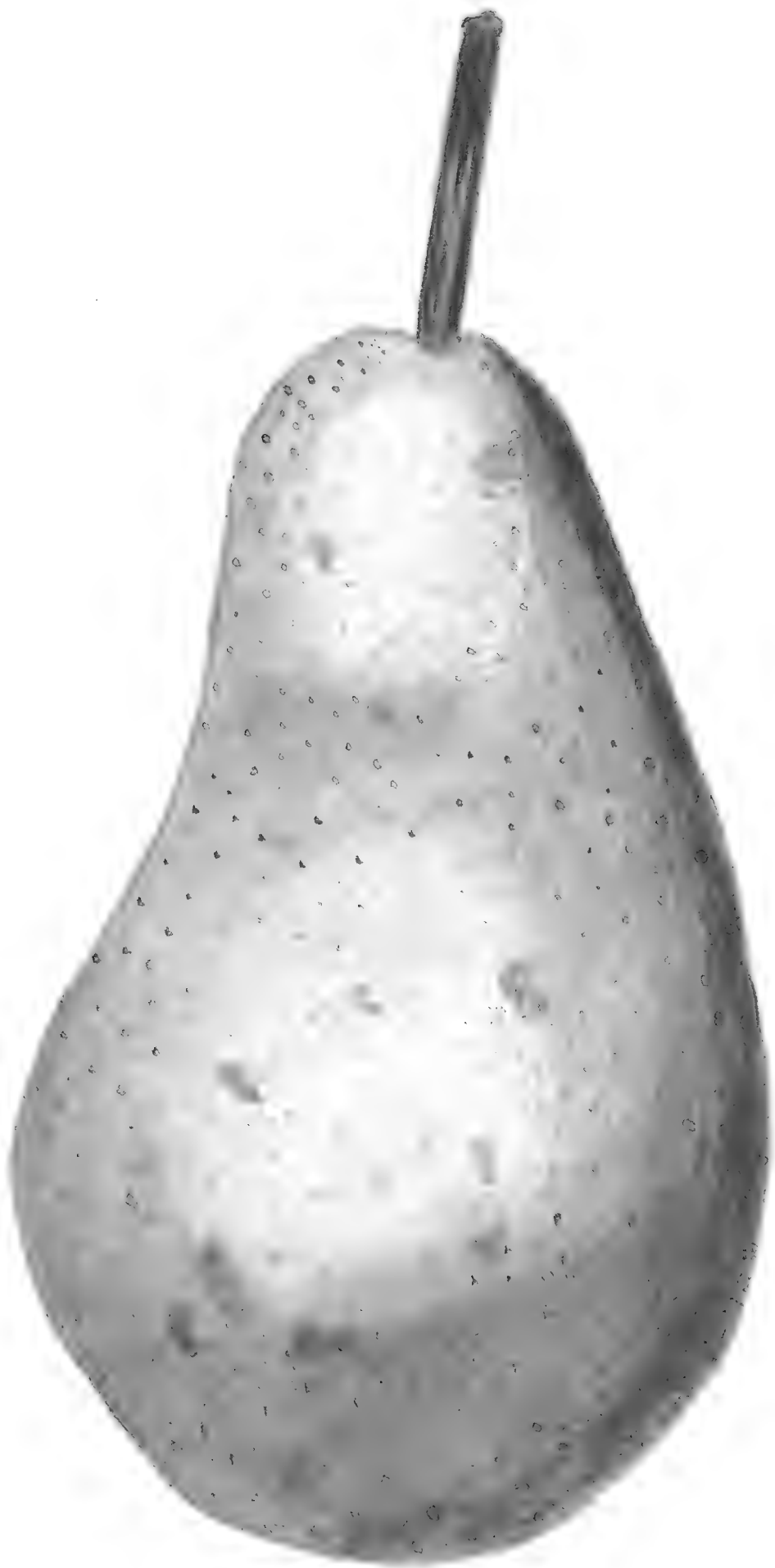
nom vulg.

le mérite de la poire de S<sup>t</sup> lezain est dans sa  
grosseur, mais ce beau fruit, quant au goût, n'est  
qu'une espèce très médiocre. il a souvent quatre  
pouces six lignes et même plus, de hauteur, sur  
trois pouces, deux à trois lignes dans son plus  
grand diamètre, qui est au tiers de la hauteur,  
la partie qui est du côté de la queue diminuant



graduellement de largeur. la queue, longue  
 de seize à dix huit lignes, s'implante dans  
 une petite cavité, dont l'un des côtés est sou-  
 vent relevé d'une bosse remarquable; l'œil à  
 l'extrémité opposé, se trouve à fleur du cuir.  
 la peau d'abord verte partout, devient un peu  
 jaune en mûrissant, elle est parsemée de  
 petits points grisâtres, et elle prend quelque fois  
 une légère teinte de rouge, du côté du soleil.  
 la chair est un peu ferme, n'ayant pas beau-  
 coup de saveur, si ce n'est un goût légèrement  
 acerbé. les yeux sont très allongés, presque noirs,  
 cette graine mûrit à la fin de septembre, ou au  
 commencement d'octobre.





poire de St. lezain.







Poire de St. germain.

*Pyrus fructu magno, pyramidato, viridi  
sublavescente, ad solem vix rubello punctis  
sulcis undique consperso, carne deliquescenti,  
vix acidulâ, sapidâ, moschatâ et  
gratissima.*

classe Tcosandrie, ordre pentagynie . . . . . (Lin)

fam nat. les rosacées . . . . . (Juss)

nom vulg.

la poire de St. germain a trois pouces six à neuf  
lignes de hauteur, sur 28 à 30 lignes dans son  
plus grand diamètre, qui est vers le tiers de sa  
hauteur. sa queue, qui a rarement plus de  
huit à neuf lig. de longueur, est souvent implantée



obliquement, sous une espèce de bosse. sa peau d'abord verdâtre, prend une légère teinte jaune lors de la maturité. elle est abondamment marquée de points et de taches roussâtres, ce qui la rend un peu rude au toucher, et elle prend quelque fois, quoi que très rarement, une légère teinte rouge au soleil. sa chair est très poudante, très abondante en eau, d'un goût un peu aigrelet sucré, relevé, musqué, et très agréable, c'est donc malgré quelle soit souvent sujette à avoir de petites pierres sous la peau, et près des pépins, lorsque cet arbre est planté dans un terrain sec, qui ne lui convient pas.

cette poire mûrit en novembre et décembre, elle peut encore se conserver



trois ou quatre mois après, par ce qu'elle n'est  
 pas sujette à mollir: c'est une des meilleures  
 poires d'hiver, que l'on puisse cultiver. l'arbre  
 est vigoureux, et très fertile; il se greffe sur  
 franc, et sur coignassier.



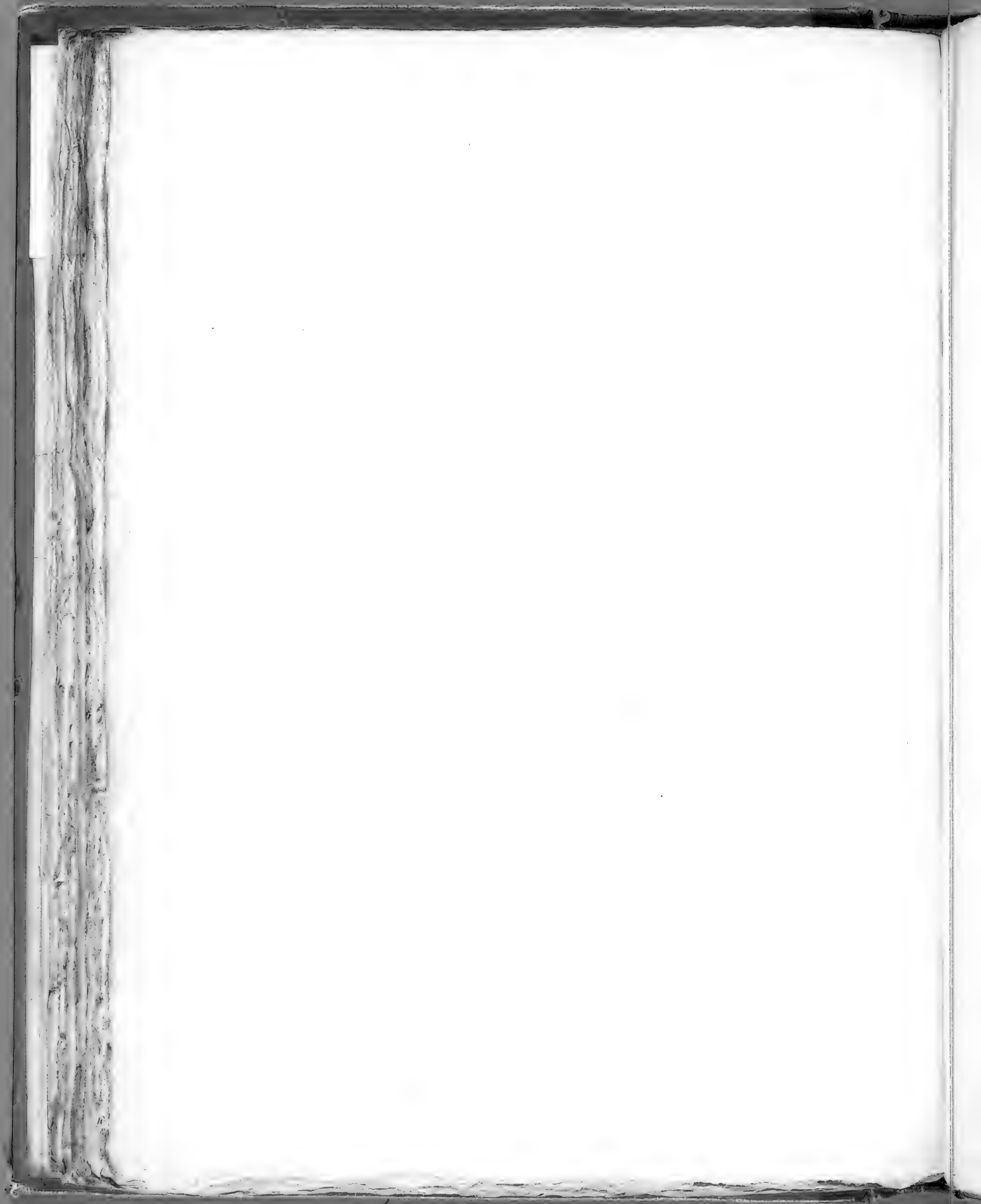
78





poire de St. Germain







Grosse cremesine.

*Pyrus fructu parvo, pyriformi è viridi  
albido, ad solem purpurascens, carne  
diversiculâ, sapidâ, paululum saccharatâ.*

classe Trosandrie, ord. pentagynie . . . . . (lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . (Juss)

nom vulg.

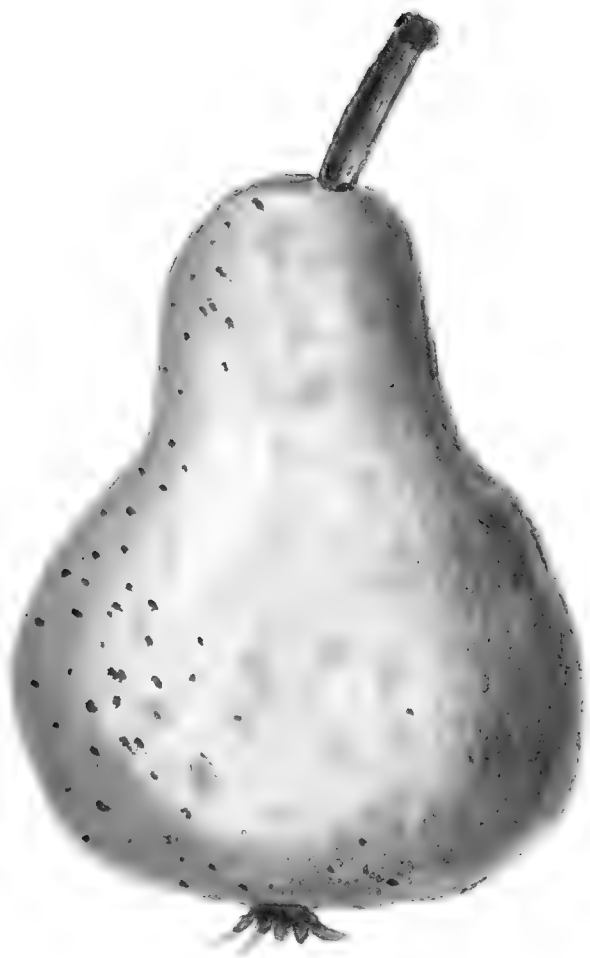
ce n'est que comparativement à sa variété, qu'on  
nomme petite cremesine, qu'on peut appeller  
celle ci grosse, car elle n'a que 27 lig. de hauteur  
dans son grand diamètre. la queue a dix à  
douze lignes de longueur, elle est grosse pour  
le fruit, et elle s'implante de côté. Le péricarpe est  
d'un vert blanchâtre du côté de l'ombre, d'un rouge



cramoisi, plus ou moins foncé, du côté du soleil,  
 sa chair est un peu ferme, d'un blanc rosé et  
 un peu sucrée. les pépins sont d'un brun un peu  
 foncé, presque noirs.

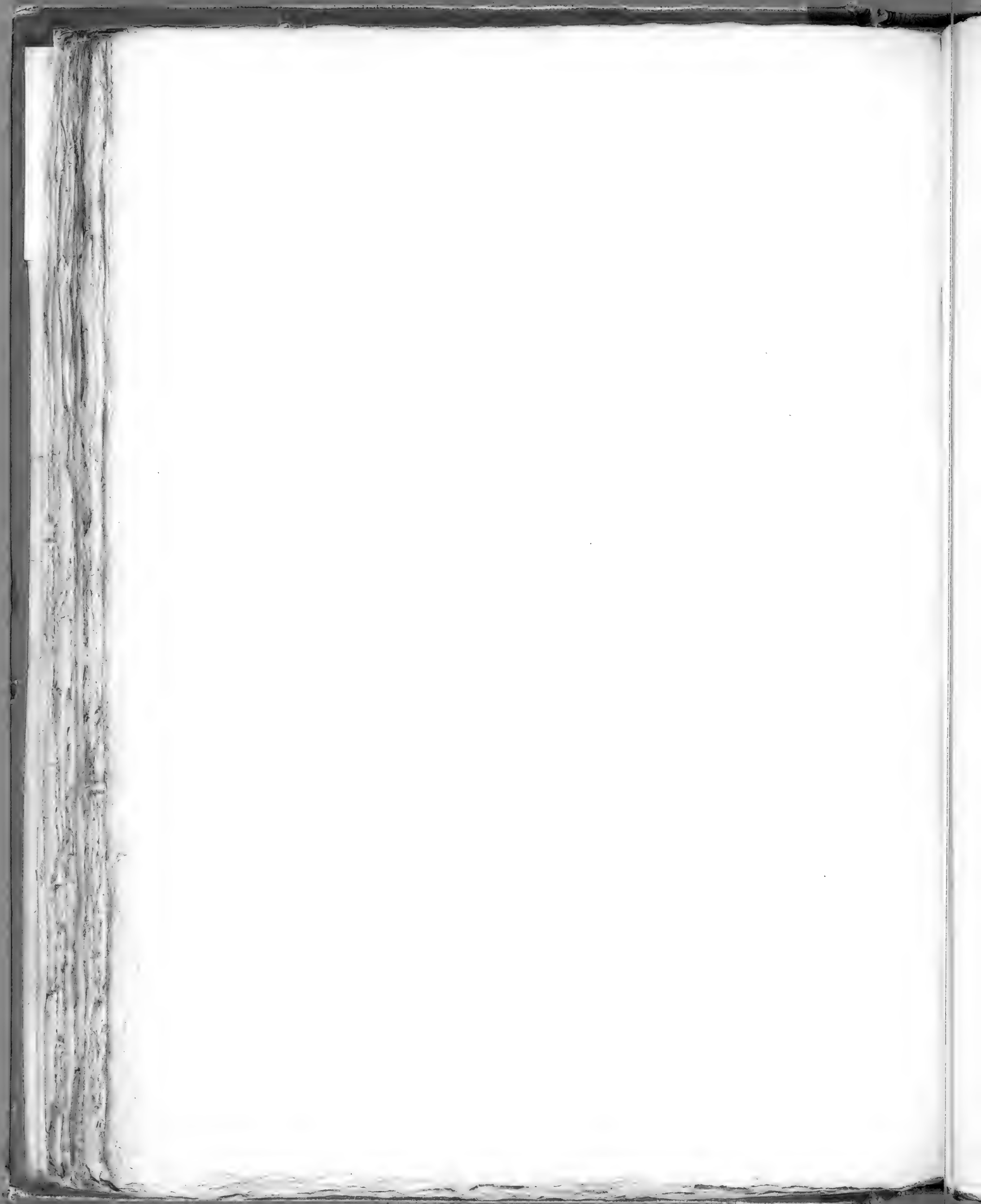
la petite cremenine ne diffère que  
 parce qu'elle est un peu plus petite, et en général  
 moins colorée; ces deux poires sont très répandues  
 en provençe, elles mûrissent en juillet.





grosse cremesine.







Oignonet de provence.

*Pyrus* fructu parvo, turbinato, longius pro-  
 elongato, inde viridi flavescente, hinc  
 rubulo, carne firmâ moschatâ.

classe Tcosandrie, ord. pentagynie . . . . . (lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . (Juss)

non vulg.

cette poire a une forme turbinée, elle a seize à  
 dix huit lignes de diamètre, sur à peu près une  
 ligne de plus en hauteur, elle est portée sur un  
 long pédoncule, qui a 20 à 21 lignes, sa peau est  
 lisse, d'un vert jaunâtre du côté de l'ombre, d'un  
 rouge un peu roux du côté du soleil, sa chair est



cerne, d'un goût musqué, fort agréable.

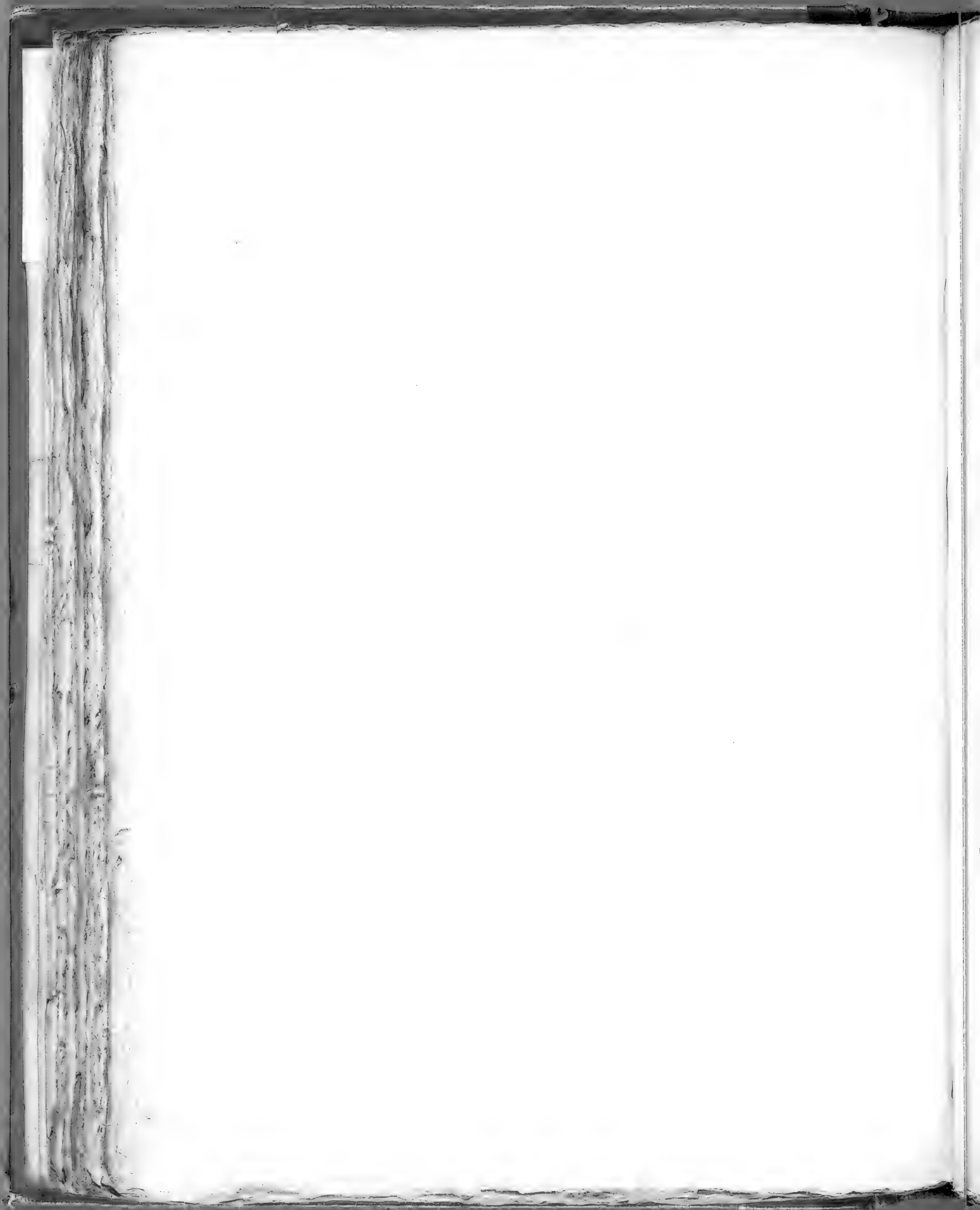
elle mûrit en juillet.





ognonnet de Provence  
5.







Louise bonne.

*Pyrus fructu magno, pyramidato, dilute  
viridi, vix albido, punctis parvis sub-  
fulvis consperso, carne subdeliquescente,  
granum sapida, aut vix moschata.*

classe Dioscoride, ord. pentagynie - . . . . (Lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . (Juss)

nom vulg.

la Louise bonne ressemble beaucoup pour la forme  
au St germain, et elle est aussi à peu près de la  
même grosseur, mais elle est loin d'avoir une sa-  
veur aussi parfaite, et aussi excellente, elle en dif-  
fère encore parce que sa peau est d'un vert tendre,  
qui devient blanchâtre, lors de la parfaite maturité



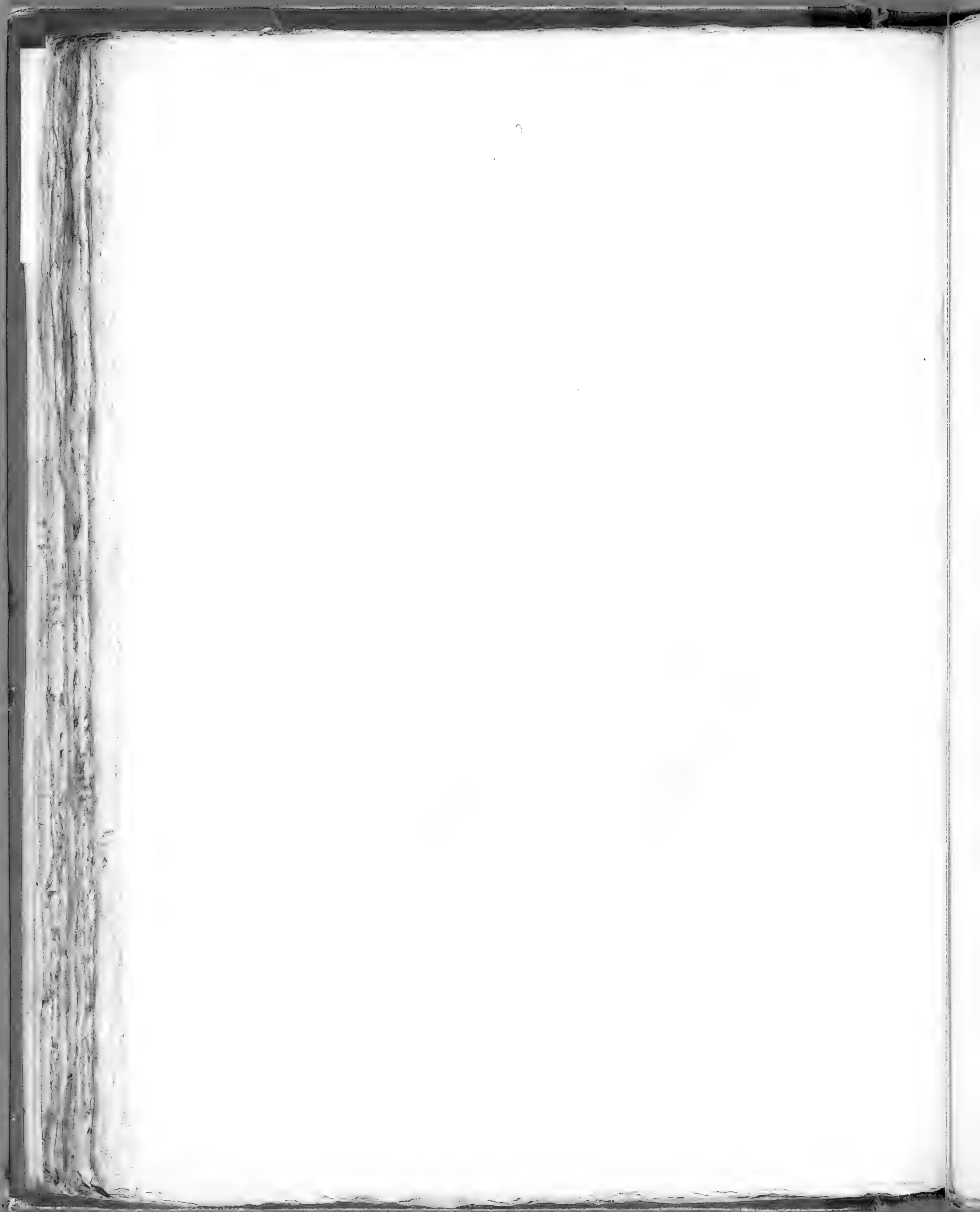
et parée que les points dont elle est couverte sont  
 très petits, peu saillants, et qu'ils ne l'empêchent pas  
 d'être lisse. Sa chair est demi-fondante, lade ou  
 relevée d'un parfum un peu musqué, mais qui souvent  
 a un goût comme de moisi, quand l'arbre est planté  
 dans un terrain froid et humide. Ses pépins sont  
 bruns, bien nourris, et pointus. cette poire mûrit  
 en novembre, et décembre.





poire de Louise Bonne.







Poivre culotte de suisse, verte longue  
panachée,

*Pyrus fructu medio, pyramidalato, viridi,  
toeniolis luteis variegato, carne deliques-  
centi, saccharatâ, moschatâ.*

classe Tcosandrie, ord. pentagynie . . . . . (lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . (Juss)

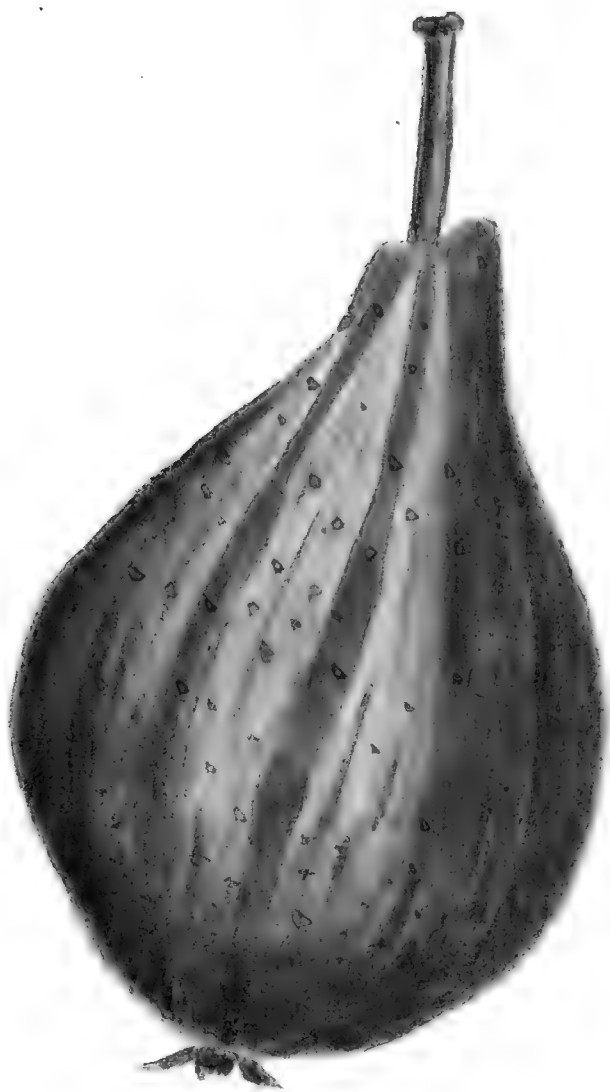
nom vulg.

la verte longue panachée, ou culotte de suisse, est  
un bon joli fruit à la vue, par la couleur de sa  
peau parfaitement lisse, dont le vert est agréable-  
ment panaché de longues bandes jaunes, qui  
s'étendent de la base au sommet du fruit, et  
quelque fois légèrement lavées de rouge du  
côté du soleil; elle a 30 lig. de hauteur, sur



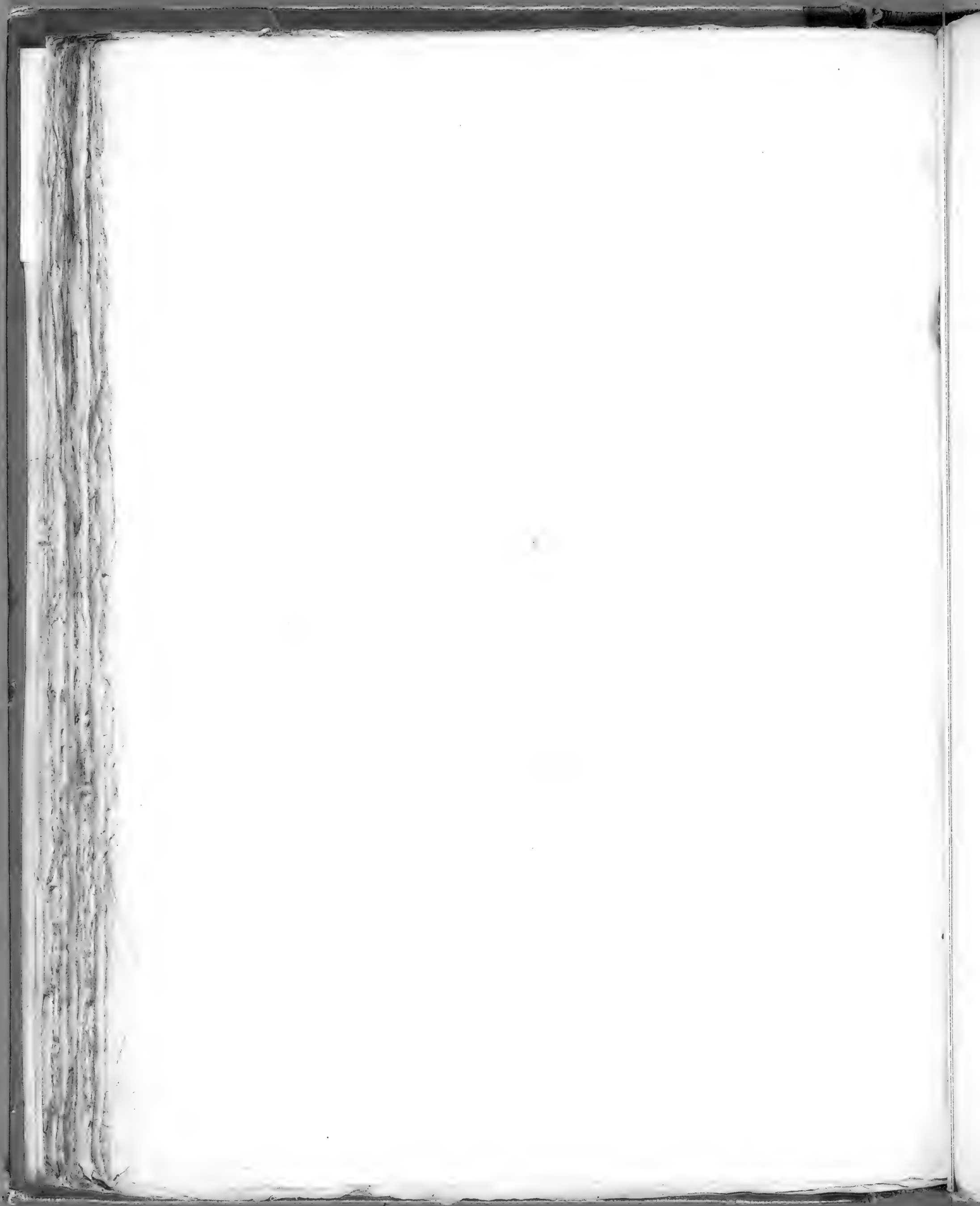
deux pouces de largeur, et sa forme est assez  
exactement pyramidale. sa chair est fondante,  
abondante en eau sucrée, musquée et fort agréable.  
les pépins sont bruns, allongés et très pointus.  
cette poire mûrit à la fin de septembre.





poire, calotte de Suisse







Poire turque.

*Pyrus fructu medio, subgloboso. ad  
pedunculum compresso, excavato que,  
hinc sub viridi, inde fulvo punctis  
que griseis consperso, carne sublimâ,  
saccharatâ, parum sapidâ.*

classe Tcosandrie, ord. pentagynie . . . . . (lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . (Juss)

nom vulg.

cette poire cultivée au jardin des plantes de Paris,  
sous le nom de bon chretien ture, n'a aucun rapport  
ni avec le bon chretien d'été, ni avec celui d'hiver;  
mais elle ressemble, on ne peut plus à l'épine rose,  
c'est absolument la même forme, presque la même  
grossueur, et la même couleur, la différence la



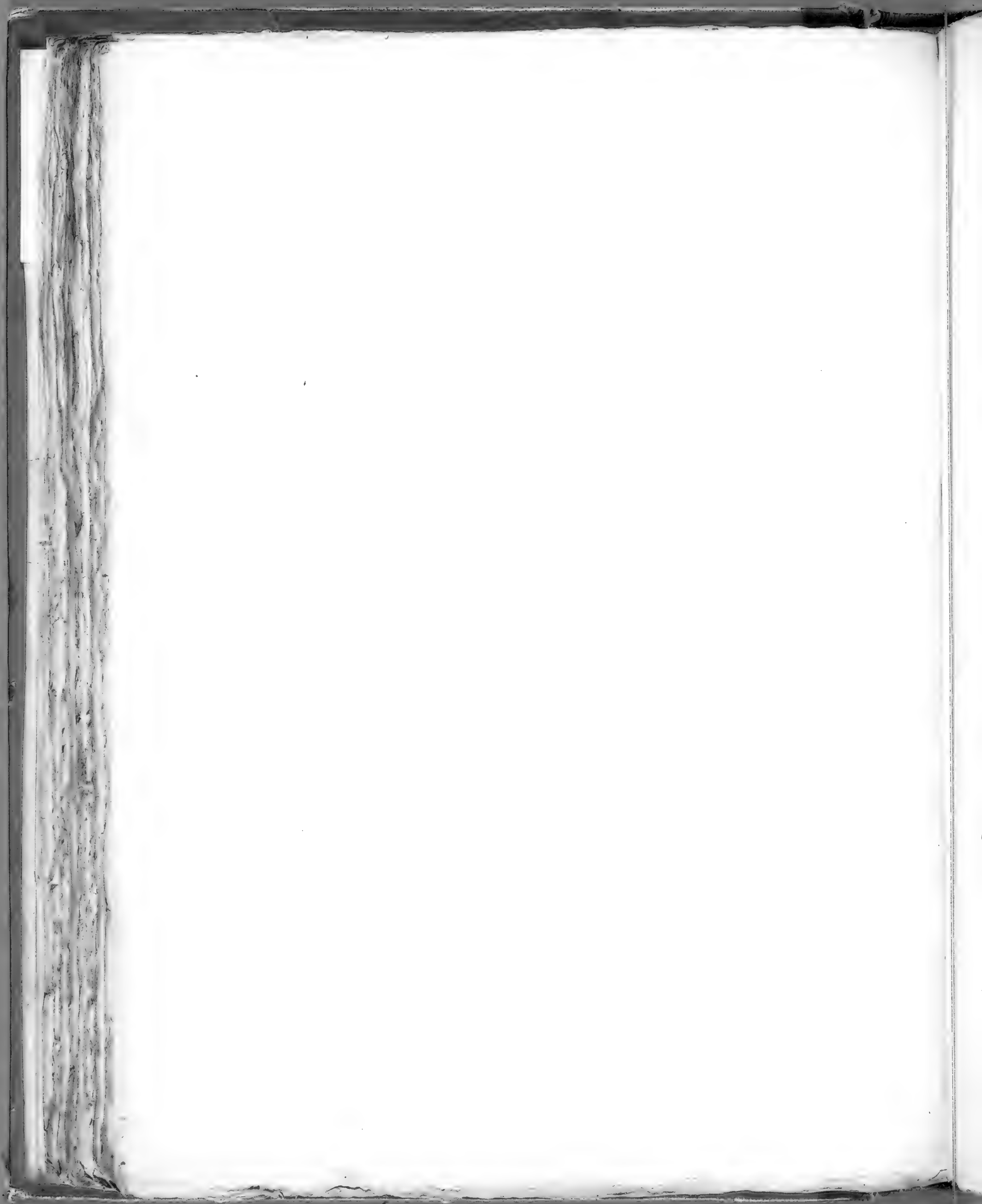
plus essentielle est dans la nature de la chair,  
qui est d'une consistance plus ferme, et d'une  
saveur moins parfumée et moins relevée. cette  
poire mûrit dans le courant d'août.





poire turque.







## Sanguine d'Italie.

*Pyrus fructu submedio, turbinato  
 subviridi, ad solem vix rubello; carne  
 firmâ, rosâ, venis sanguineis conspersâ,  
 parum sapidâ.*

classe Tcosandrie, ord. pentagynie ..... (Linn)

fam. nat. les rosacées ..... (Juss)

nom vulg.

la sanguine d'Italie est d'une forme turbinée,  
 ayant 26 lignes de hauteur, sur 24 de largeur  
 dans son plus grand diamètre. l'œil est presque à  
 fleur du fruit, ou placé dans une petite cavité  
 très évasée, le pédoncule, long de huit à qua-  
 torze lignes, s'implante le plus souvent un peu



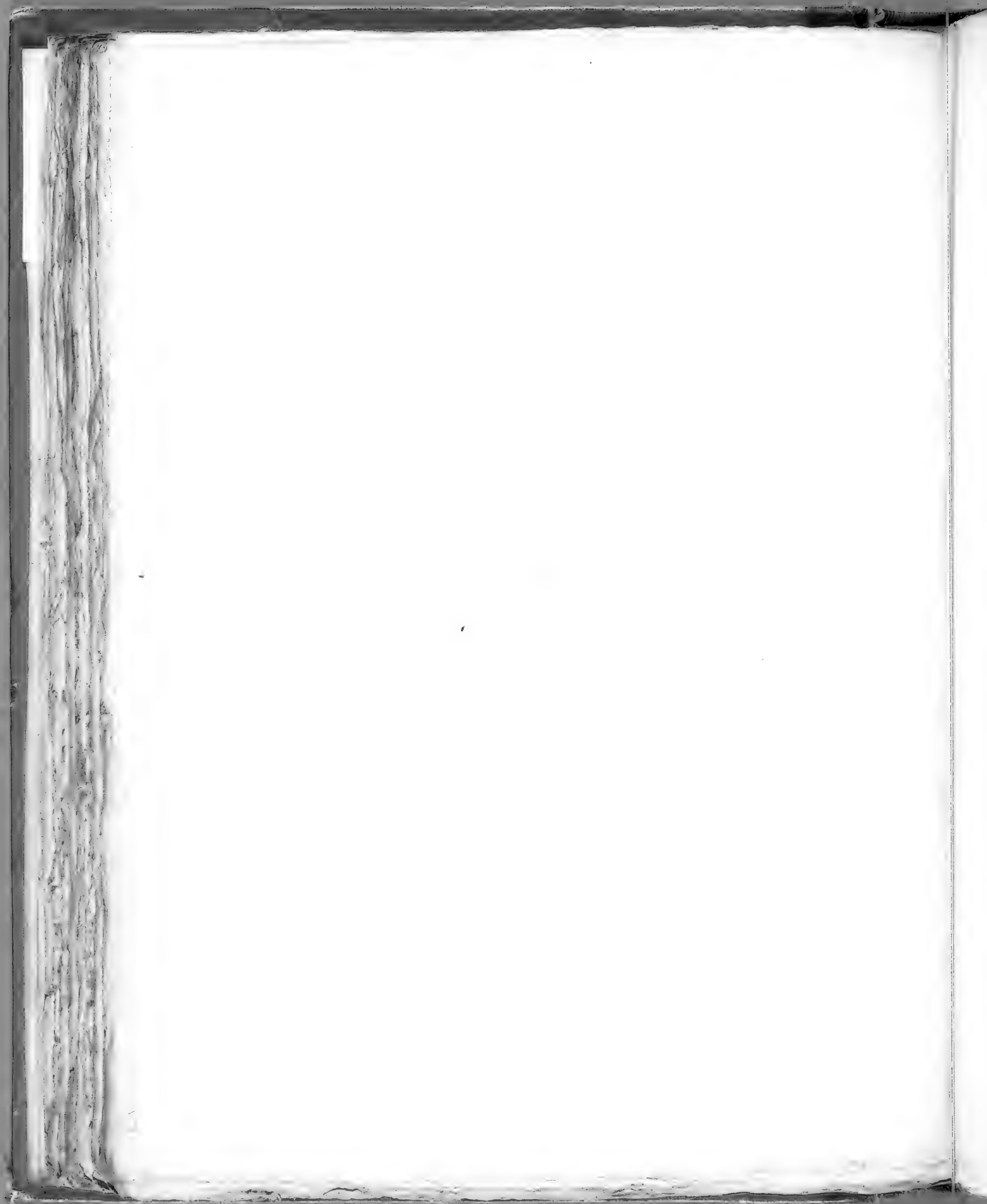
latéralement, et non à la base du fruit. Sa  
chair est ferme, cassante, d'un blanc rose avec  
des veines rouges, d'une saveur peu relevée.  
elle mollit promptement. ses pépins sont  
d'un brun noirâtre. ce fruit mûrit dans les  
premiers jours du mois d'août.



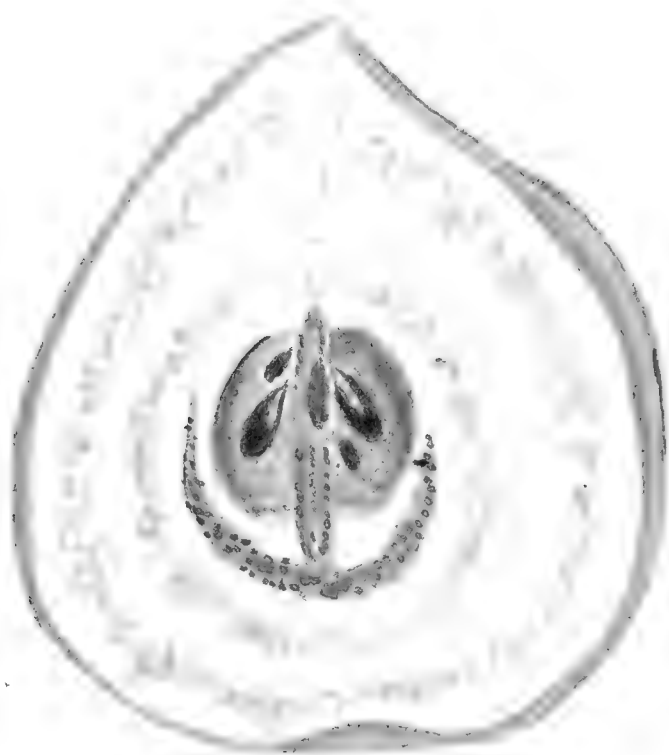


*Sanguine d'Italie.*



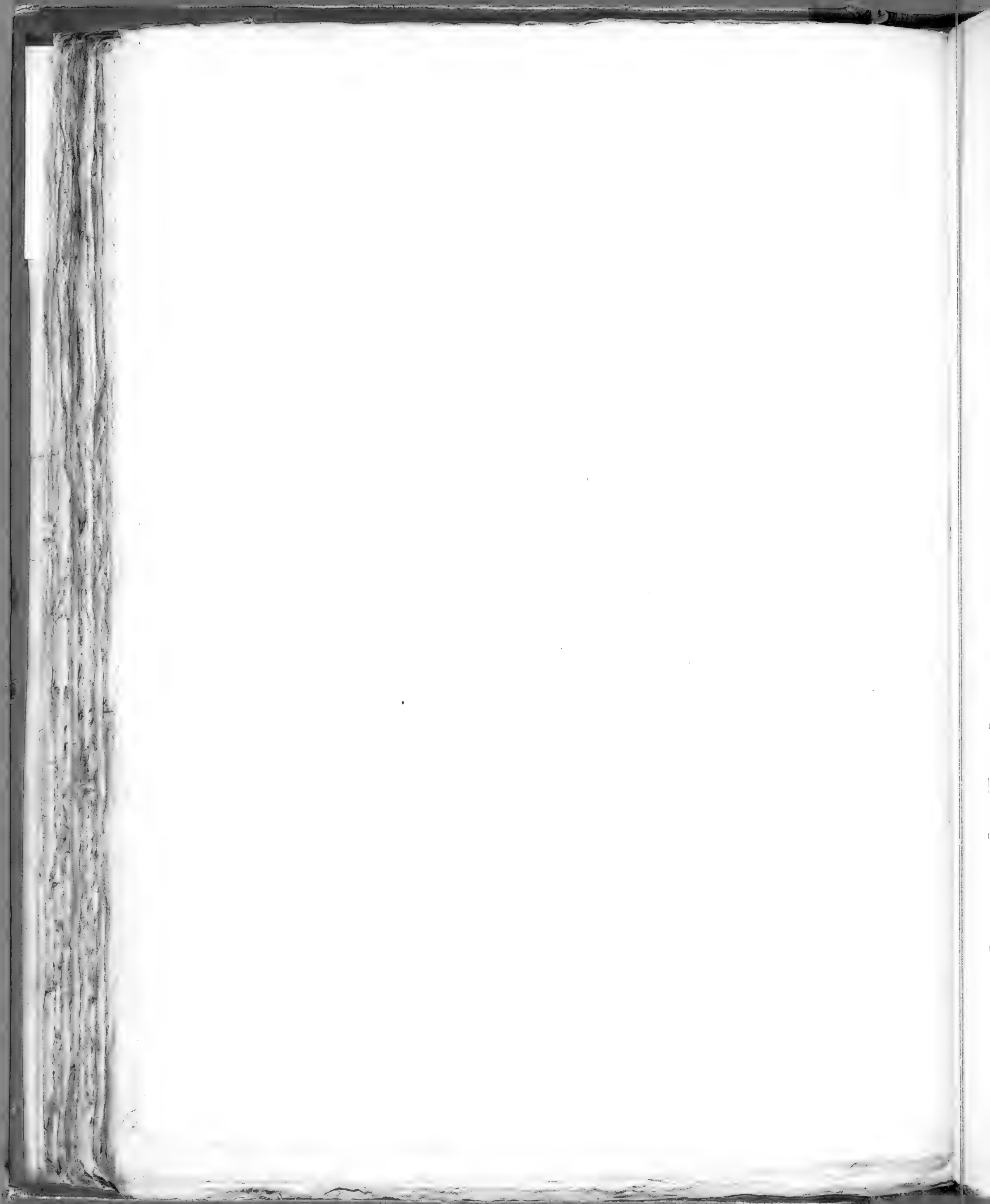






*Sanguine d'Italie.*







muscadelle.

*Pyrus fructu subrotundo, parvo, sub-  
viridi, vix ad solem subrutilo, umbis  
liconudo, carne firmâ, moschata.*

classe Dioscoride, ord. pentagynie (lin)

classe nat. les rosacées (Juss)

nom vulg.

la muscadelle est une petite poire qu'on a que  
17 à 18 lig. de largeur, sur une hauteur près-  
qu'égal, ce qui la rend à peu près globuleuse,  
plus rarement elle est pyriforme ayant 20 lig.  
de hauteur, sur 16 à 17 de diamètre, dans la par-  
tie la plus renflée, mais ce qui la caractérise le  
mieux, c'est que son oeil placé dans une cavité  
dont les bords sont unis, est toujours nu par la



chute des divisions du calice qui persiste (\*)  
 ordinairement dans toutes les autres poires, et qui  
 dans celui-ci tombent de bonne heure, ou au moins  
 avant la maturité du fruit. Son pédoncule qui  
 a treize à quatorze lignes, s'implante ordinai-  
 rement un peu de côté, et dans une légère cavité,  
 dont un des bords est relevé d'une petite bosse.  
 Sa peau est verdâtre dans la plus grande partie  
 de son étendue, légèrement roussâtre seulement  
 du côté du soleil. Sa chair est un peu ferme, relevée  
 d'un petit goût musqué, assez agréable. Ses pépins  
 sont d'un brun clair. Elle mûrit dans le courant  
 de Juillet.

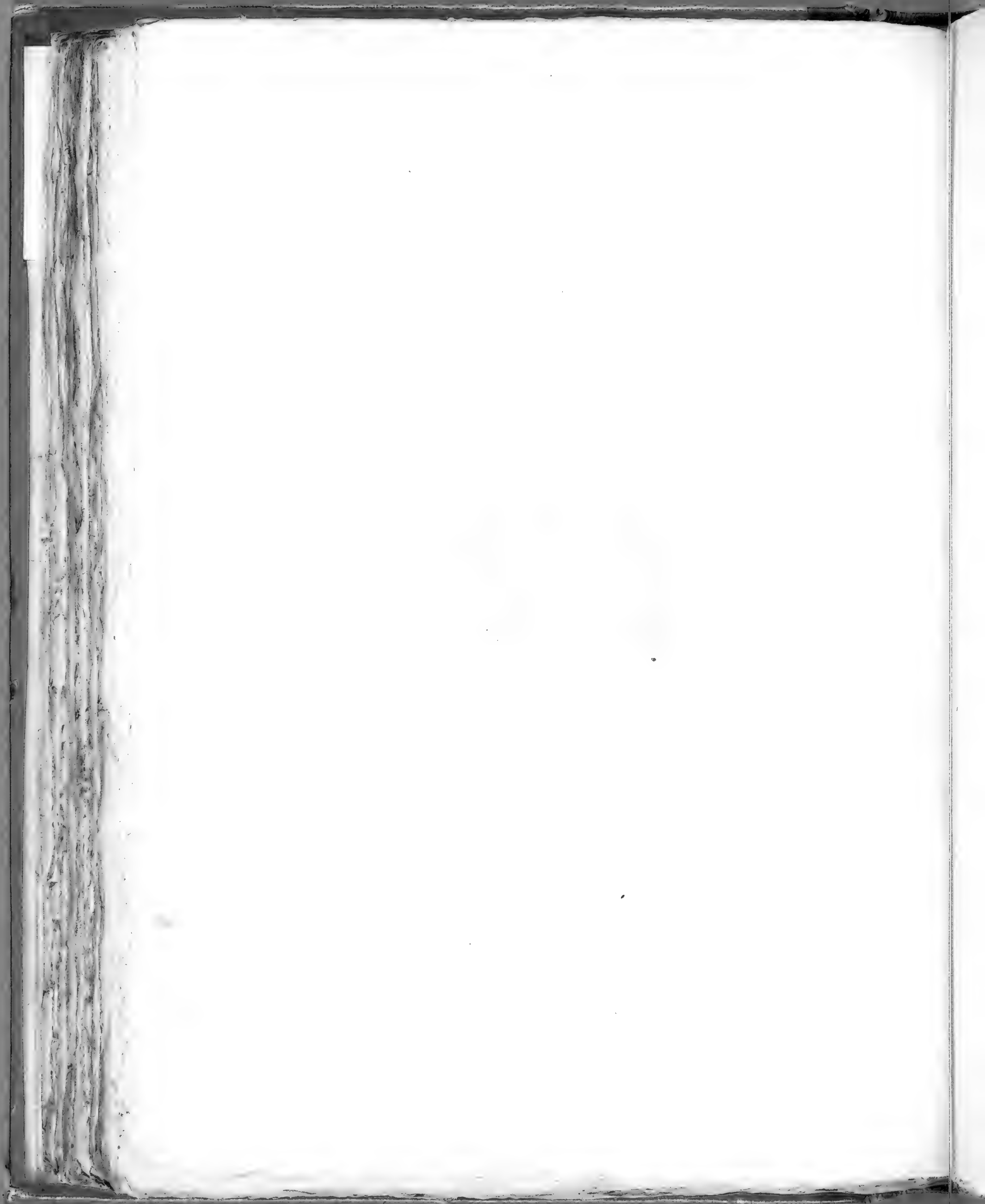
(\*) sig. deuxième.





*musca delle*



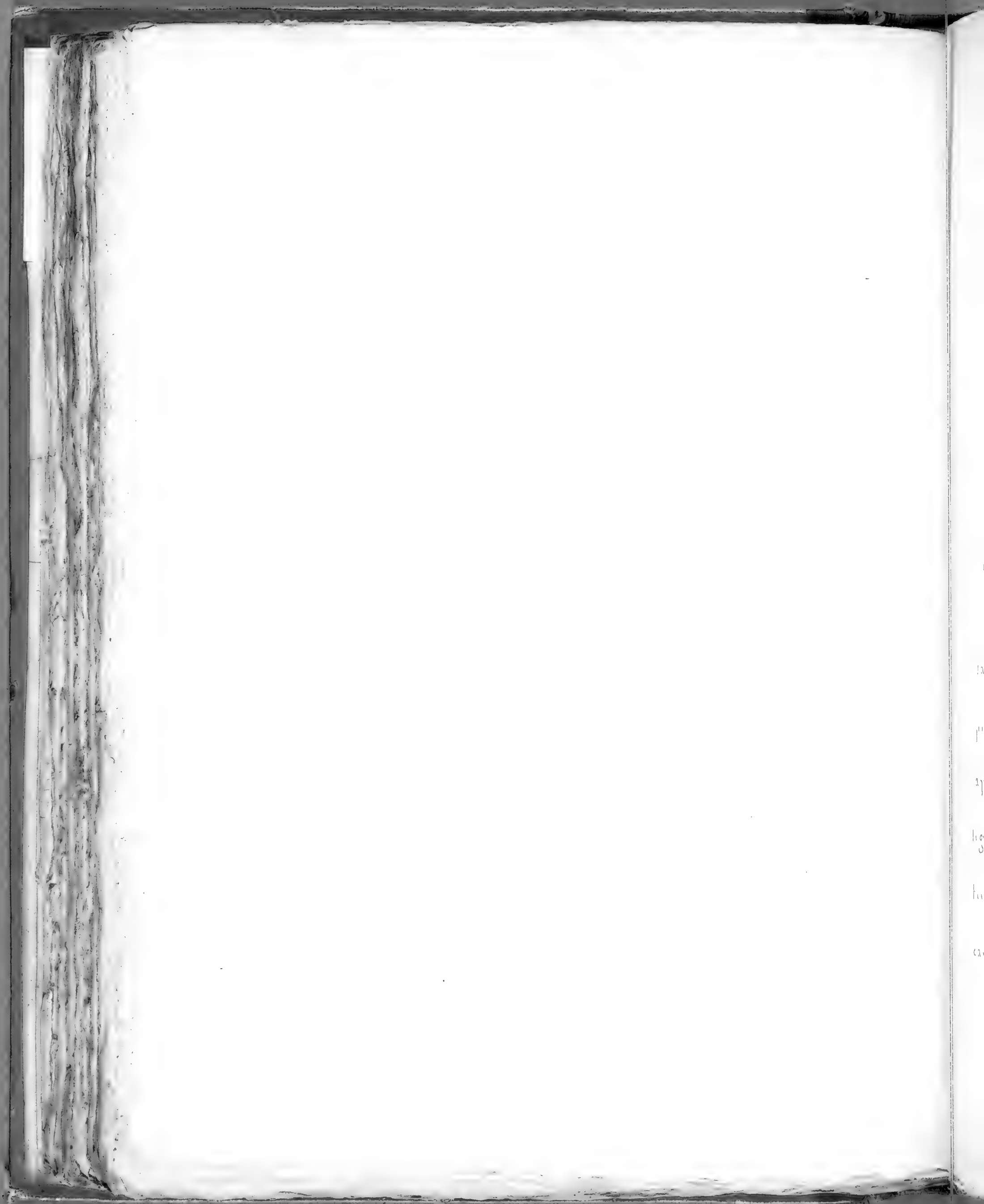






*muscadelle.*







## Salviati de provence.

pyrus bachelum medio, subgloboso  
 subturbinatove, citrino, punctis  
 fulvis consperso, carne firmâ, are  
 charatâ et moschatâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie . . . . . (Linn.)

fam. nat. les rosacées . . . . . (Juss.)

nom vulg.  
 15

la Salviati de provence a une forme turbinée, qui  
 prend quelque fois celle d'un sphéroïde un peu  
 applati, elle a communement vingt neuf à trente  
 lignes de diamètre, sur 24 à 26 lignes de hau-  
 seur, la queue est courte, implantée dans une  
 cavité très évasée, dont les bords sont unis, sa



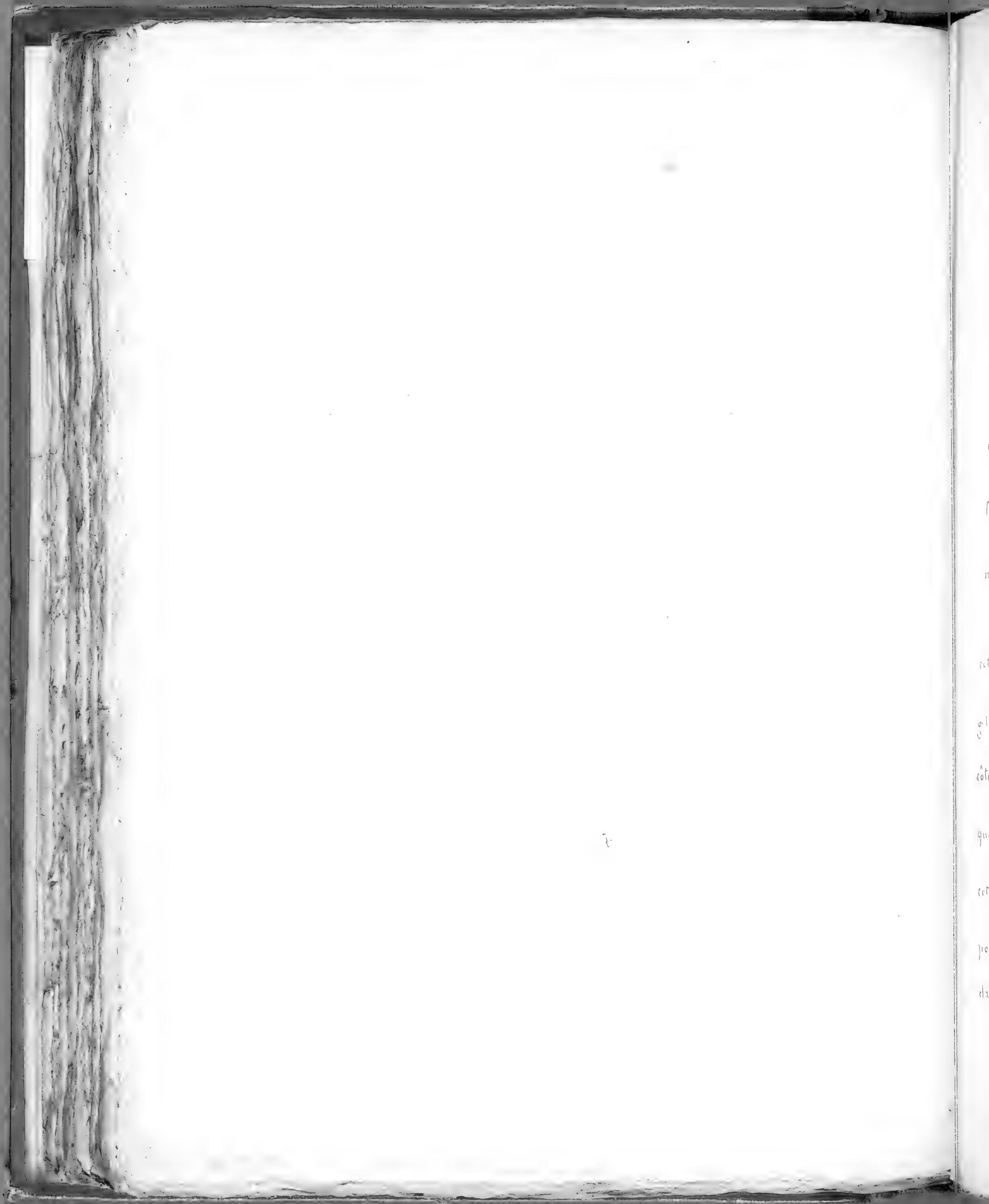
peau est partout d'un jaune citron, parsemée  
 de petits points blancs ou grisâtres. Sa chair  
 est ferme, cassante, d'un savor sucré et musqué.  
 ses pépins sont d'un brun clair. elle mûrit en pro-  
 vince dans les premiers jours d'août.





salviali de p<sup>re</sup>sence.







## Belle d'été

*Pyrus cructumagno, pyriformi, sub-*  
*costato, pallide citrino, punctis sub-*  
*fulvis consperso; carne limba, sub-*  
*saccharatâ, et subsapidâ.*

classe Icosandrie, ord. pentagynie . . . (lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . (Juss)

nom vulg.

cette poire a une belle forme; elle est arrondie,  
 globuleuse dans les deux tiers de sa hauteur du  
 côté de la tête, et beaucoup rétrécie dans la partie  
 qui s'attache au pédoncule; elle se termine, par  
 cette extrémité, en pyramide; elle a environ trois  
 pouces et demi de hauteur, sur vingt huit lignes  
 dans son grand diamètre; à un pouce au dessous



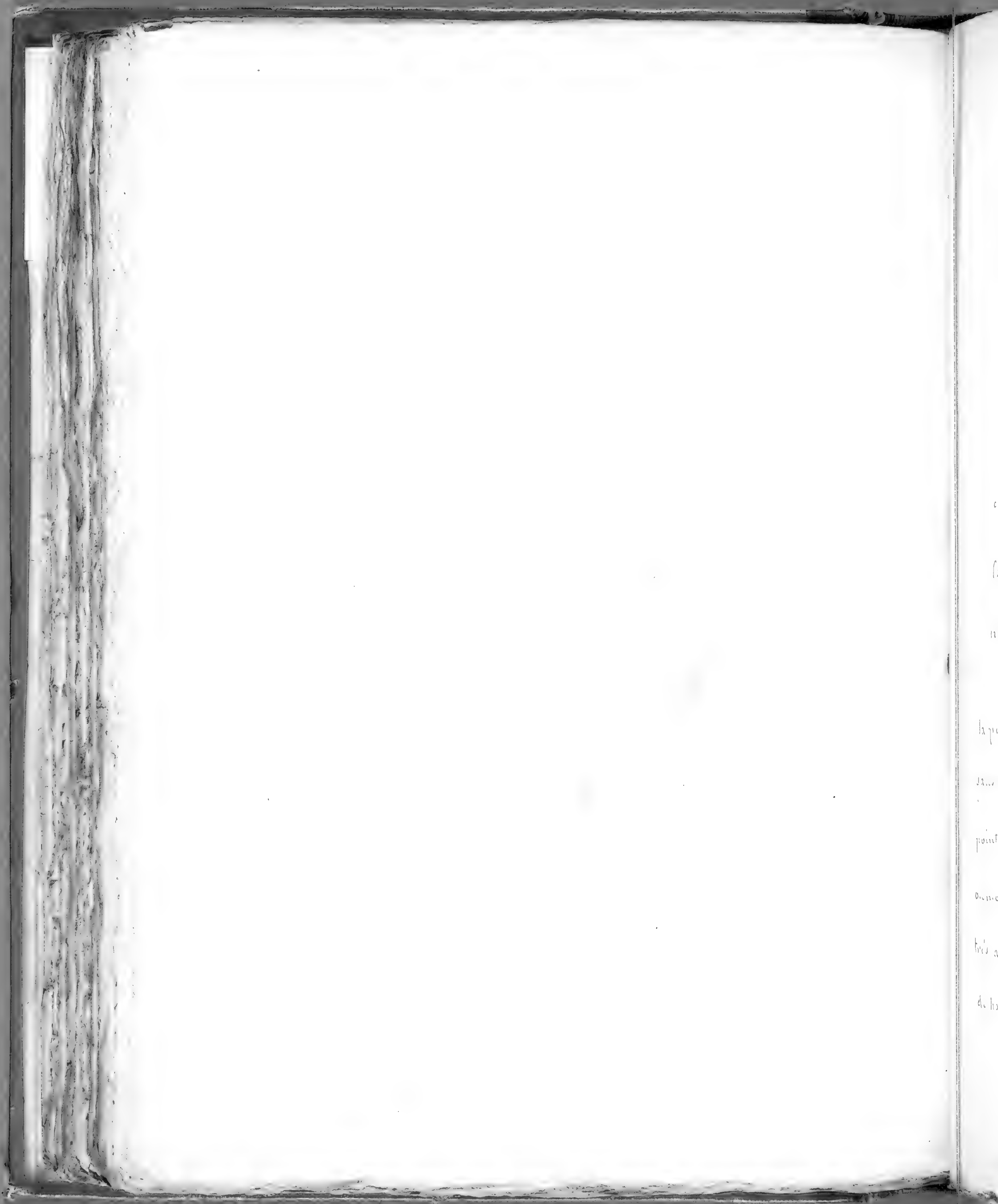
du pédoncule, elle n'a pas plus d'un pouce de  
 largeur. la queue, longue de 15 lignes ou environ,  
 s'implante presque toujours latéralement, et dans  
 une petite cavité; l'oeil, placé à fleur du fruit,  
 est entouré de plusieurs petites bosses, qui se  
 prolongent jusque vers la moitié du fruit, et même  
 d'avantage, et forment dans le sens de sa hauteur,  
 des côtes très peu saillantes. sa chair est ferme  
 un peu sucrée, médiocrement parfumée. ses  
 pépins sont d'un brun louché, souvent à demi-  
 avortés. ce fruit mûrit à la mi-octobre.





Belle d'été.







sain germain d'été.

*Pyrus fructu submagno, pyriformi  
elongato, citrino, glaberrimo, punctis  
fulvis minimis consperso, carne deliquos-  
centi, saccharatâ, suavè odoratâ, paulu-  
lum acerbâ.*

classe Tetrandrie, ord. pentagynie ... (lin)

laminat. les rosacées ... (Juss)

nom vulg.

la peau de cette poire est par tout couleur de citron,  
sans aucun mélange d'autres couleurs, si ce n'est des  
points grisâtres ou blancs très petits, dont elle est plus  
ou moins parsemée. la forme du fruit est pyriforme  
très allongée, ayant trois pouces, trois à quatre lignes  
de hauteur, sur vingt six lignes de diamètre; l'écaille est



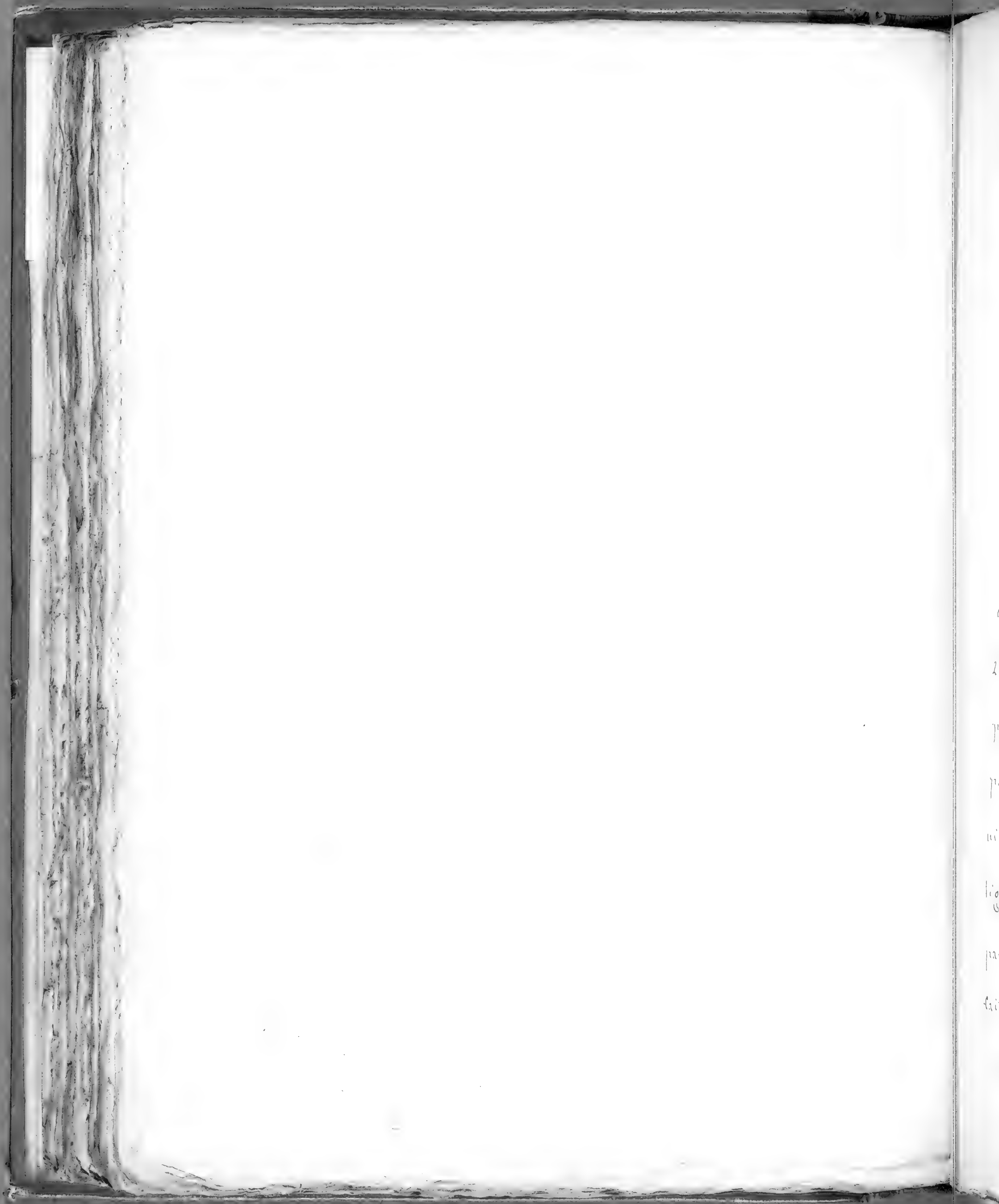
placé presque à fleur, et la queue, longue de douze  
 à quinze lignes, s'implante presque toujours un  
 peu latéralement. sa chair est fondante, sucrée,  
 parfumée, relevée d'une petite saveur acide, qui  
 n'est point désagréable. ce qui lui donne beaucoup  
 de rapport pour le goût en général, avec celui de  
 la crasane. ses pépins sont bruns. elle mûrit  
 en provençe dans les premiers jours d'août. c'est  
 une excellente fruit qui mérite d'être répandu.





St. Germain délé.







grosse cassolette,  
S

*Pyrus* fructu medio, turbinato, sub-  
viridi, pedunculo ad fructum incrassato,  
carne deliquescenti, acerbâ.

classe Tetrandrie, ord. pentagynie ... (lin)

fam. nat. les rosacées ... (Juss)

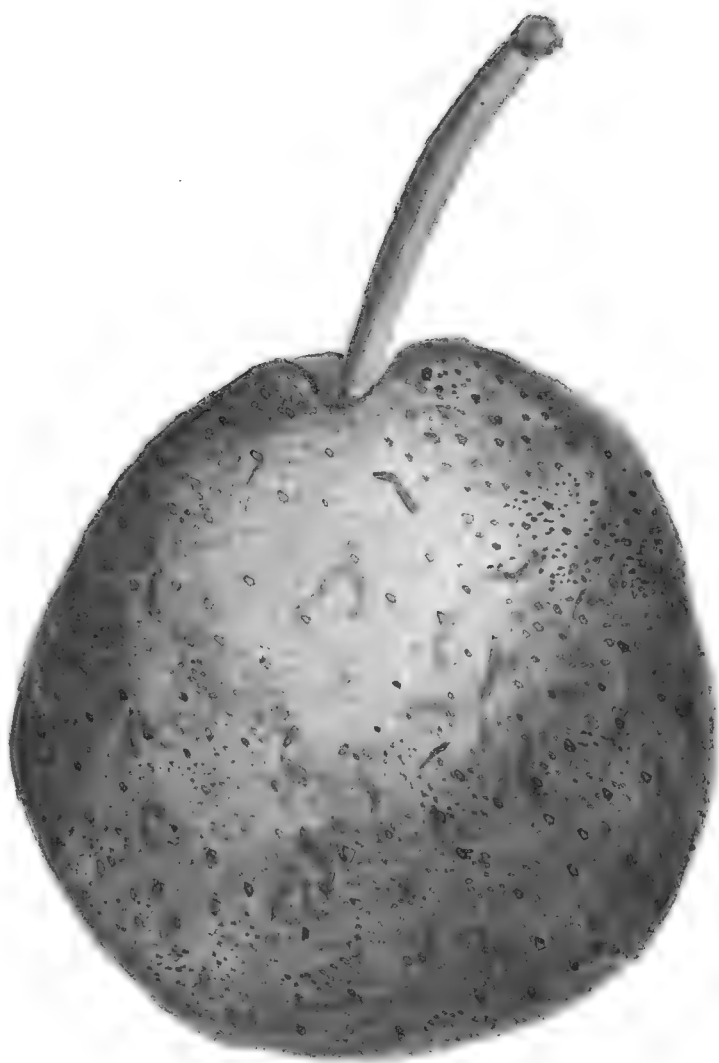
nom vulg.

cette poire a la forme d'une fougère; elle a  
26 lig. de haut sur 27 de large; l'œil est un  
peu enfoncé dans une cavité très évasée, la  
partie qui joint le fruit est renflée d'une ma-  
nière remarquable; elle a en tout seize à 18  
lig. de hauteur, & souvent plus. sa peau est  
partout d'un vert clair, lors même de la par-  
faite maturité, et elle est parsemée de nombreux



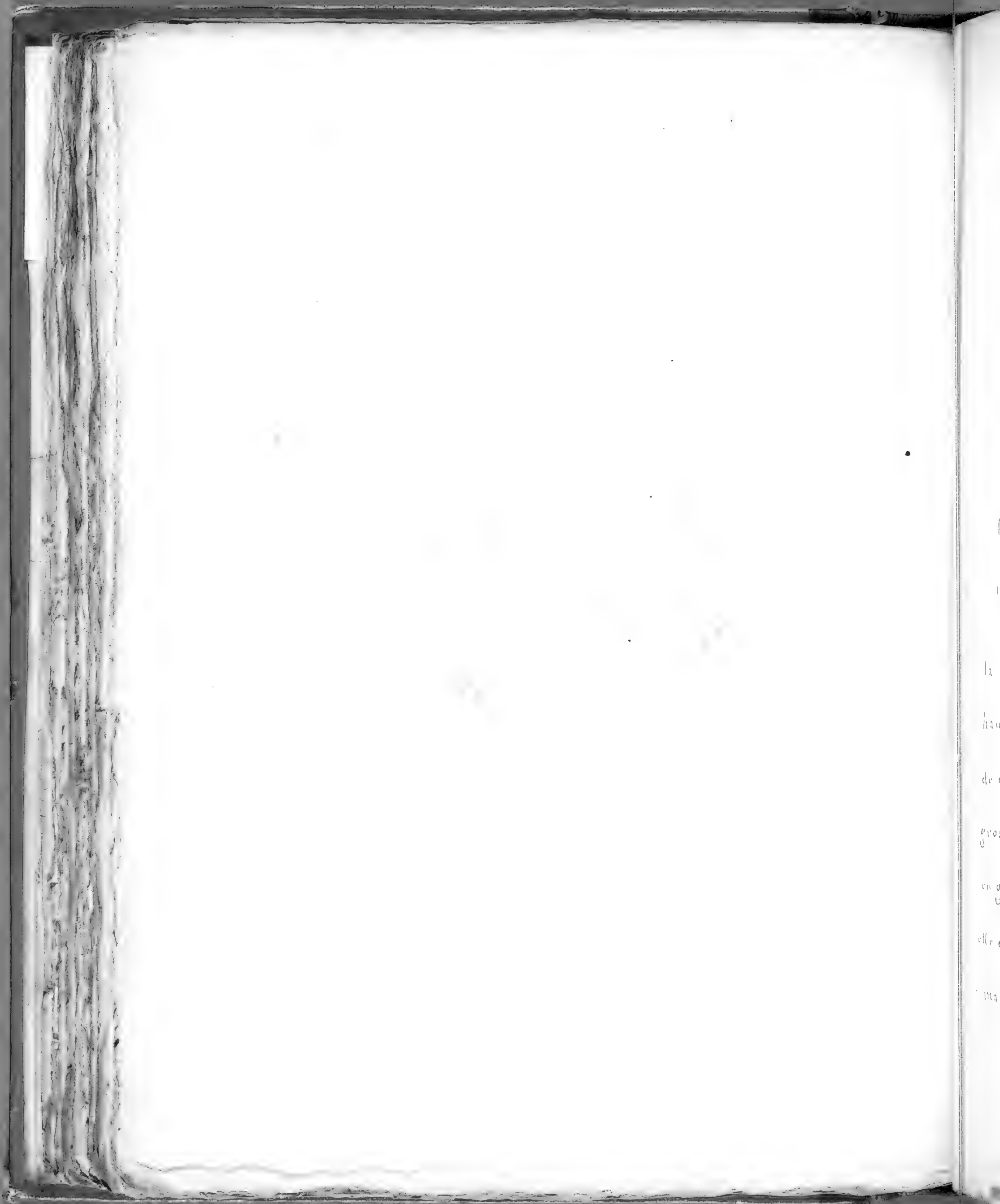
points grisâtres, sa chair est pondante, d'une  
saveur acide très marquée, et qui n'a  
cependant rien de désagréable quand elle est  
bien mûre, ce qui arrive vers la mi-août.





grosse cassolette.





la  
l'au  
de e  
gros  
en o  
elle e  
ma



Poire d'Angleterre (beurré)

pyrus fructu medio, pyramidalato,  
pallide viridi, punctis griseis nu-  
dique consperso, carne deliquens  
centi, saccharatâ sapidâ, et gratâ.

classe Scosandrie, ord. pentagynie ... (lin)

lam. nat. les rosacées ... (Juss).

nom vulg.

la forme de cette poire est pyramidale, sa  
hauteur est de 33 à 36 lignes, sur 23 à 25  
de diamètre, souvent il s'en trouve de plus  
grosses, et souvent de plus petites. la peau est  
en général d'un vert clair, mais quelque fois  
elle devient un peu jaunâtre, lors de la parfaite  
maturité, et le côté frappé par le soleil prend



une teinte rougeâtre, dans tous les cas, elle  
 est parsemée de nombreux points grisâtres.  
 sa chair est très londante, sucrée, abondante  
 en eau, relevée et agréable, elle mollit prompte-  
 ment. les pépins sont d'un brun noirâtre,  
 gros et bien nourris. elle mûrit en septembre;  
 il n'y a pas d'espèce plus répandue à Paris, et  
 dans les environs, pendant tout le mois de septembre  
 les marchés en sont remplis, c'est une très bonne  
 poire. le poirier est très fertile, et manque  
 rarement à donner des fruits. on ne le greffe  
 que sur franc, il ne réussit pas sur coignassier.



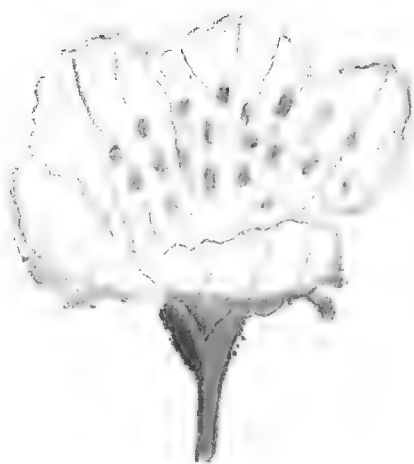


grosse daug! terre















Poire de Casanne.

*Pyrus fructu magno, turbinato, sub rotundo,  
 virido virescente, sub flavo virescente, maculis  
 sub fulvis consperso; carne deli-  
 ciatissima, sub acerba, sapidissima et gratissima.*

classe Scandrie, ord. Pentagynie ..... (lin)

fam. nat. les rosacées ..... (Juss.)

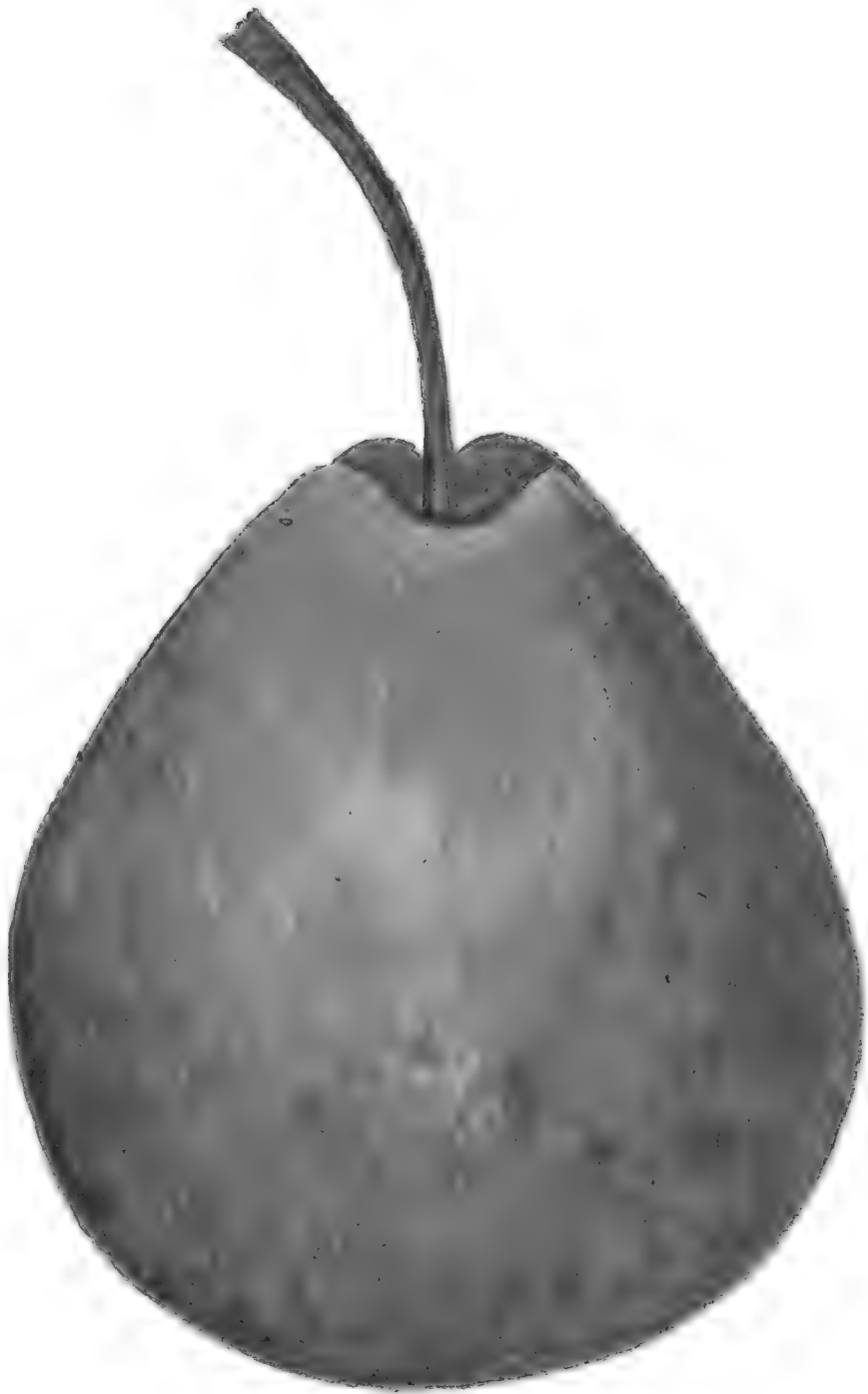
nom. vulg.

une belle poire de casanne est arrondie, un peu tur-  
 binée, large de trois poncees ou à peu près, sur trente  
 quatre à trente cinq lignes de hauteur. sa queue est  
 menue, longue de dix huit à vingt lignes, un peu cour-  
 bée, implantée dans une petite cavité. son oeil enfoncé  
 dans un entonnoir peu profond, dont les bords



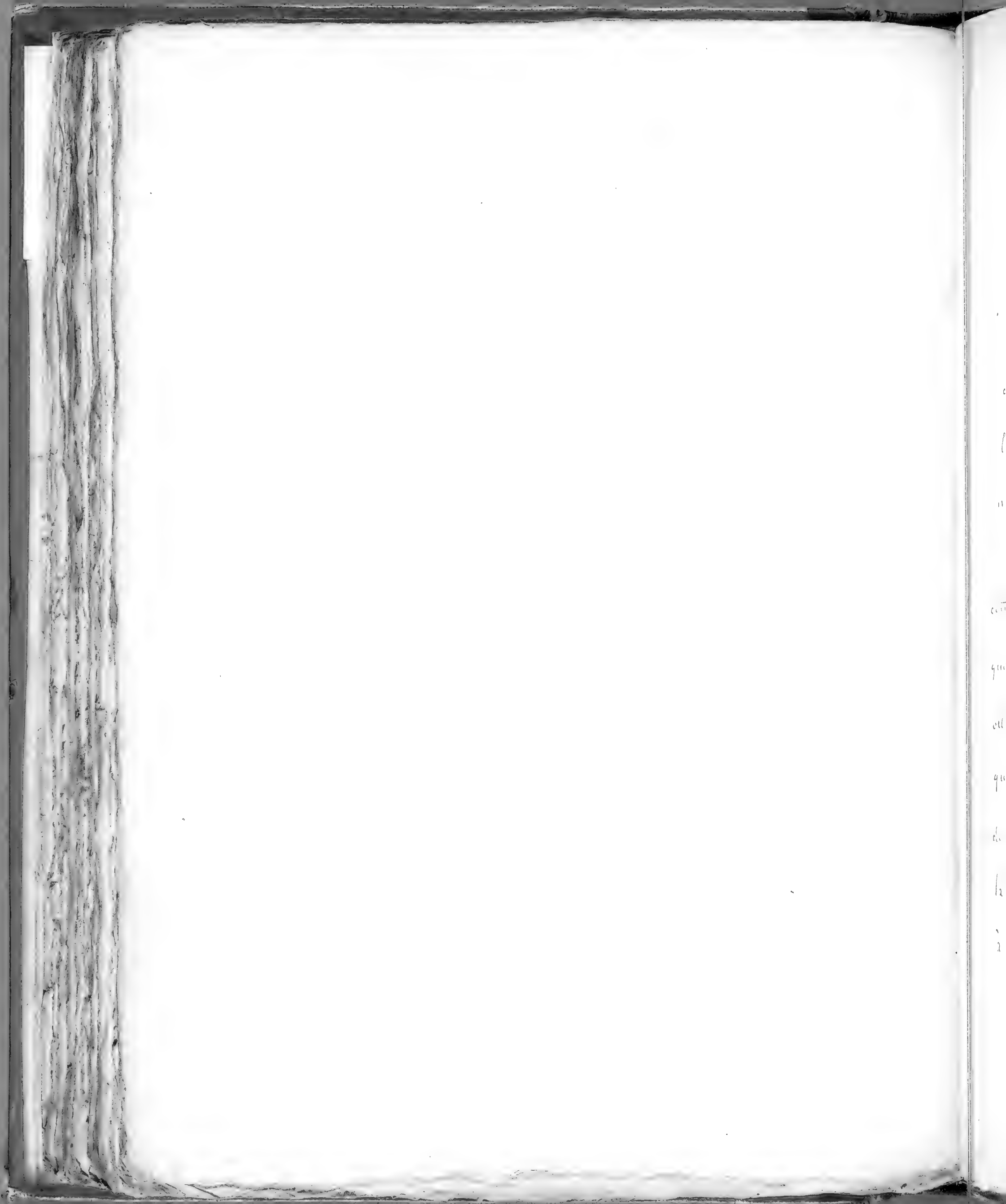
sont très unis, sa peau est d'un vert grisâtre avant la  
 parfaite maturité, lorsque l'arbre est mûr, elle  
 elle devient un peu jaune et elle est couverte de quelques  
 taches ousses épaisses, sa chair est très fondante, abondante  
 et a une saveur froide, sucrée, et un peu acide, mais  
 d'un bon parfum et exquis, ses pépins sont bruns, très  
 souvent entièrement avortés, même avec les loges qui  
 devoient les contenir, on trouve alors à leur place une  
 pulpe un peu moins fondante que celle dureté du fruit,  
 et dans la quelle de très petits grains pierreux, sont assez  
 fréquents, cette poire est une des meilleures espèces que  
 l'on puisse cultiver, il y en a peu que l'on puisse lui comparer,  
 elle mûrit à la fin d'octobre, ou au commencement de novembre  
 elle reste longtemps sans mollir.





CYDONIA







Poire Passe-colmar

pyrus fructum medio pyramidalato, subturn-

binato, sublaevissime; carne sublimia

dulci, saccharatâ, sed parum sapida.

classe Deosanderi, ord pentagynæ . . . . . (Lam)

luminat les rosacées . . . . . (Juss)

nom vulg.

cette poire a une forme pyramidale assez irrégulière,  
quelque fois cependant elle est plus décidément turbinée;  
elle a trente à trente deux lignes de hauteur, sur vingt  
quatre à vingt cinq lignes de largeur. la queue, longue  
de quinze à dix huit lignes, en est peu enfoncée dans  
la partie où elle s'implante dans le fruit. l'œil en est placé  
à fleur, sans cavités ni bosses remarquables. la



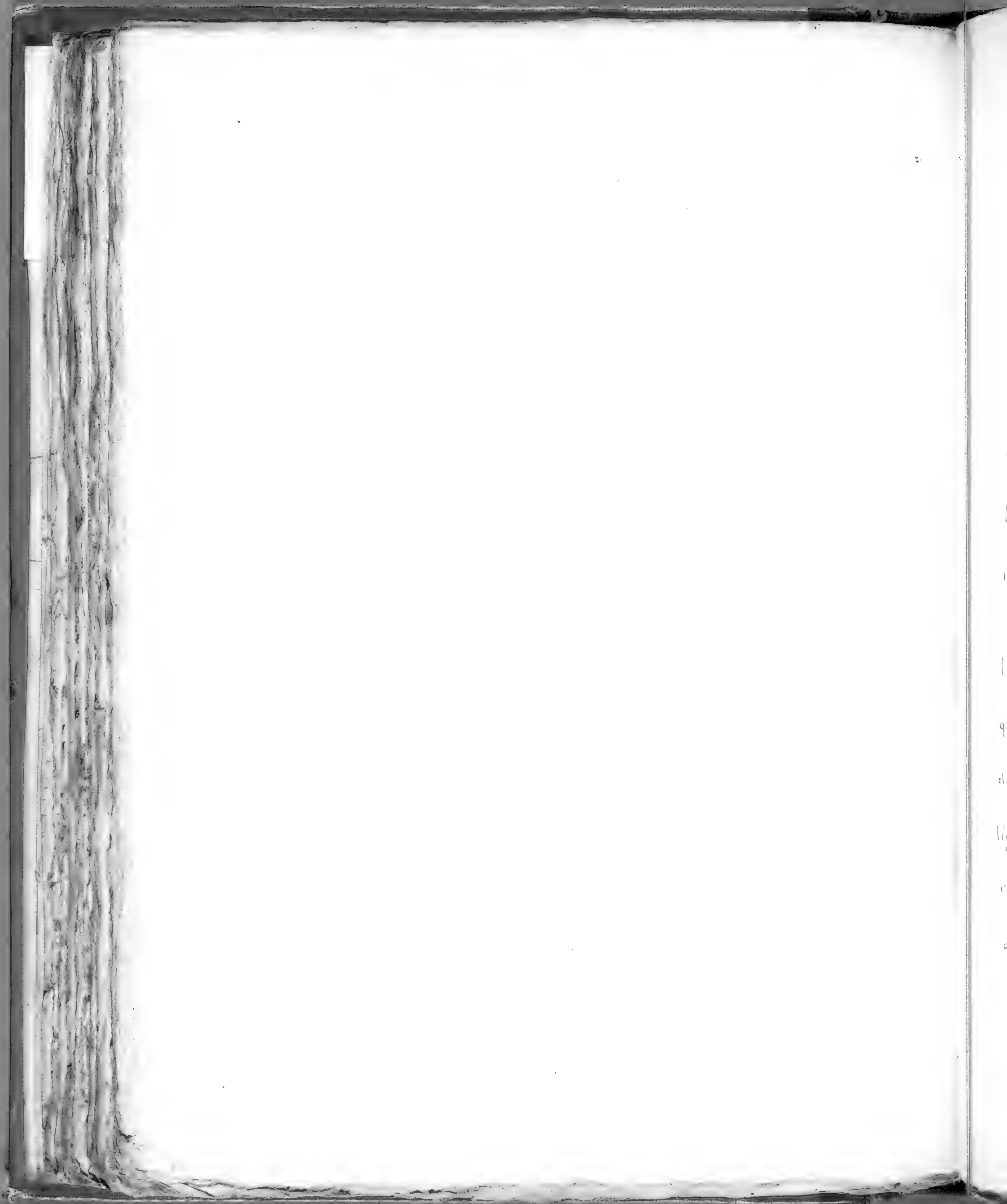
peau d'abord verdâtre, devient d'un jaune clair, lors de la  
 parfaite maturité, et elle est souvent marquée par places de  
 grandes taches roussâtres, la chair est un peu ferme douce  
 sucrée, mais peu relevée. les pepins sont blancs, elle mûrit  
 en janvier ou février, ce fruit est de beaucoup supérieur  
 au commun.





*passé edmar.*







Poire callebasse.

pyrus fructu magno, elongato,  
 lagenæ formis, è luteo rubulo,  
 carne sublimâ, saccharatâ gratâ  
 apidâ.

classe Scosandrie, ord. pentagynie ... (Linn)

fam. nat. les rosacées ..... (Juss)

nom vulg.

la forme de cette poire lui a valu le nom  
 qu'elle porte. sa hauteur est de 3 pouces ou  
 demi, et son plus grand diamètre de 24 à 25  
 lignes. le cal est à fleur du fruit, même légè-  
 rement saillant, et entouré de quelques bosses,  
 qui se prolongent un peu sur le fruit, de manière



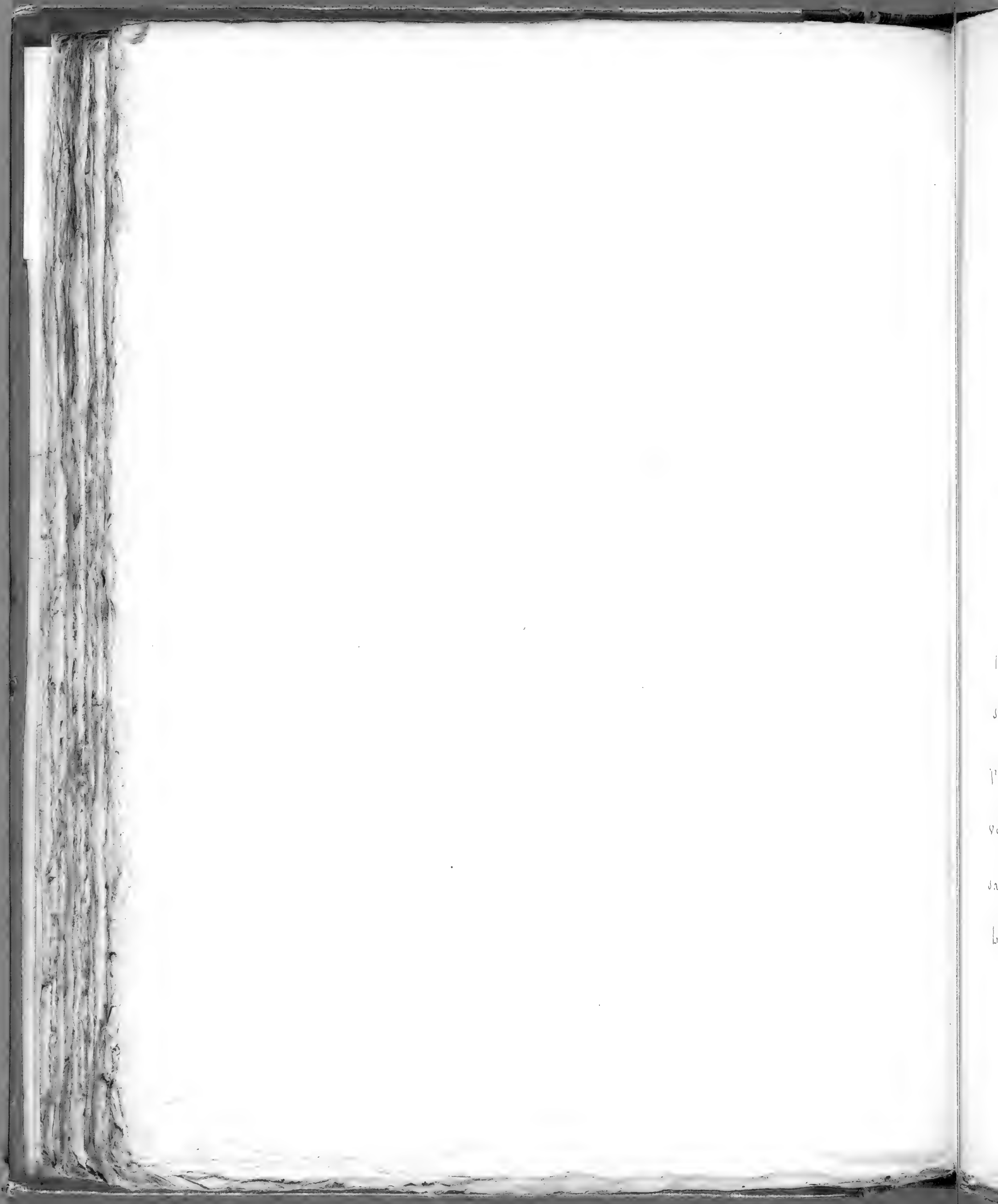
à rendre sa surface inégale, et mal arrondie,  
 la queue en d'un voux loupé, longue de 20 lig.  
 la peau, en jaune, parsemée de nombreux points  
 roussâtres, réunis par plaques en certaines  
 parties. la chair est blanche, ferme - cassante,  
 sucrée, et d'un parfum agréable; les pépins sont  
 bruns, bien nourris, mais petits proportion-  
 nellement à la grosseur du fruit. cette poire  
 mûrit à la fin de septembre.





Poire Callebasse.







Bonchretien d'été. musqué.

Pyrus fructu magno, obtusè pyra-  
midato, flavo, glaberrimo, hinc et  
inde gibboso, carne subdeliqua-  
centi, saccharatâ et gratissimâ.

classe Icosandrie, ord. pentagynie ... (lin)

fam. nat. les rosacées ... (Juss.)

nom vulg.

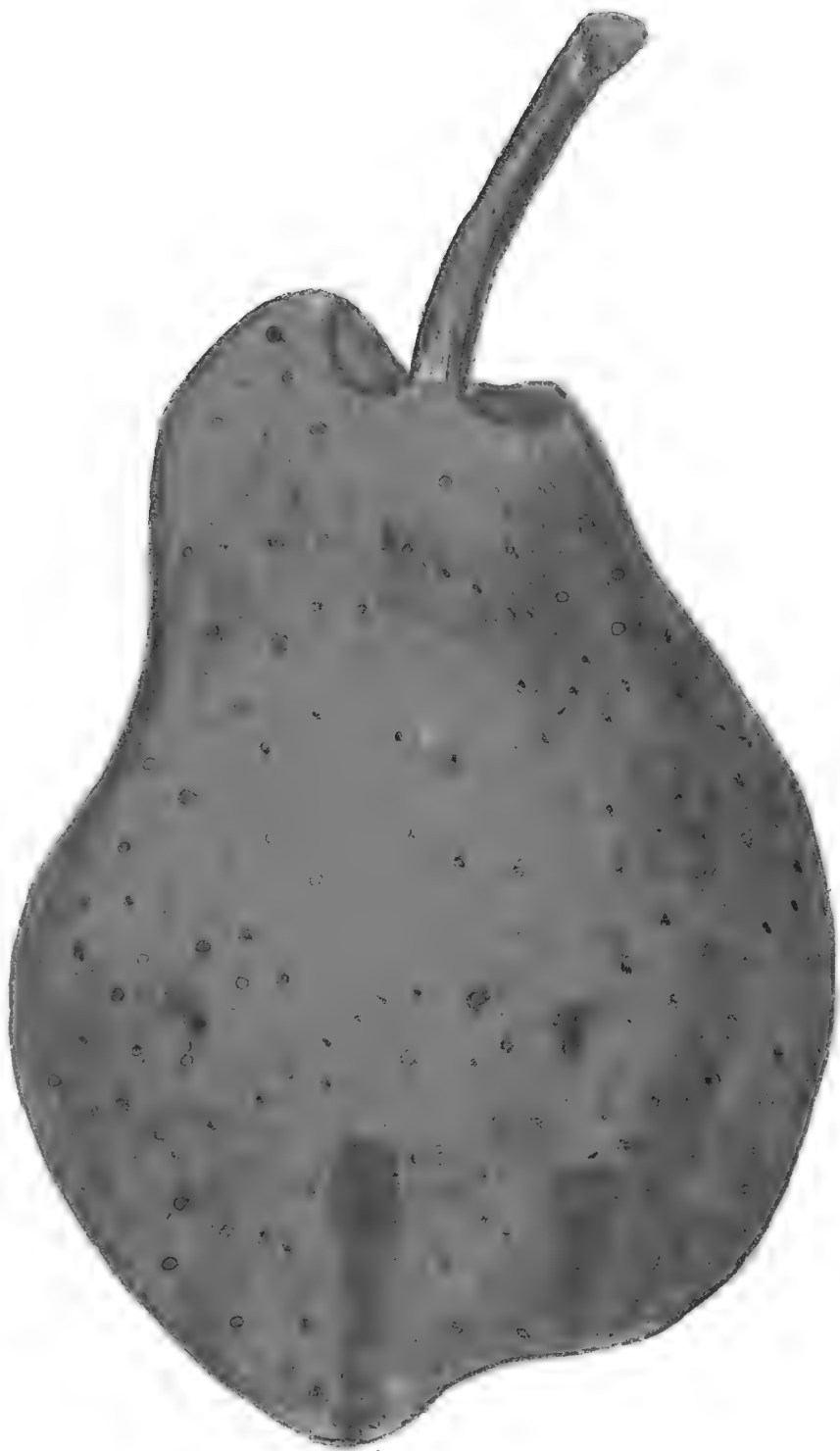
la forme de cette poire est très irrégulière ;  
son ensemble présente une pyramide un  
peu tronquée à son sommet, et le plus sou-  
vent obliquement. elle n'est point arrondie en  
sa surface, mais chargée çà et là de petites  
bosses, ce qui n'affecte point aucun ordre. l'écil est



placé dans une cavité peu profonde, entourée  
 de quelques bosses. le pédoncule long de 20 à 24 lig.  
 s'implante aussi dans une petite cavité, environnée  
 aussi de 3 ou 4 petites bosses, et le plus souvent  
 son insertion avec le fruit se fait un peu laté-  
 ralement. la hauteur totale de la poire est de  
 trois pouces cinq lignes, à 3 pouces 10 lig, sur  
 30 à 32 lig, de diamètre. la peau est très lisse, d'un  
 jaune clair dans la parfaite maturité, parsemée  
 partout de nombreux points verdâtres, et très  
 petits, la chair est fondante, quoi qu'un peu  
 cassante, abondante en eau sucrée, et fort agréable.  
 les pignons sont le plus souvent avortés, cette poire  
 mûrit (\*) de septembre, l'arbre est très fertile, il se  
 greffe sur le franc, ou sur le coignassier.

(\*) à la fin d'août, ou au commencement





bon chretien d'été musqué







Poire de Bergamotte sylvaie.

*Pyrus fructu submagno, turbato, virescente,  
 puncto, griseis consperso, carne deliquescenti,  
 saccharata, gratissima.*

classe Jcosandrie, ord. Pentagynie (Linn.)

(au sein des rosacées) (Juss.)

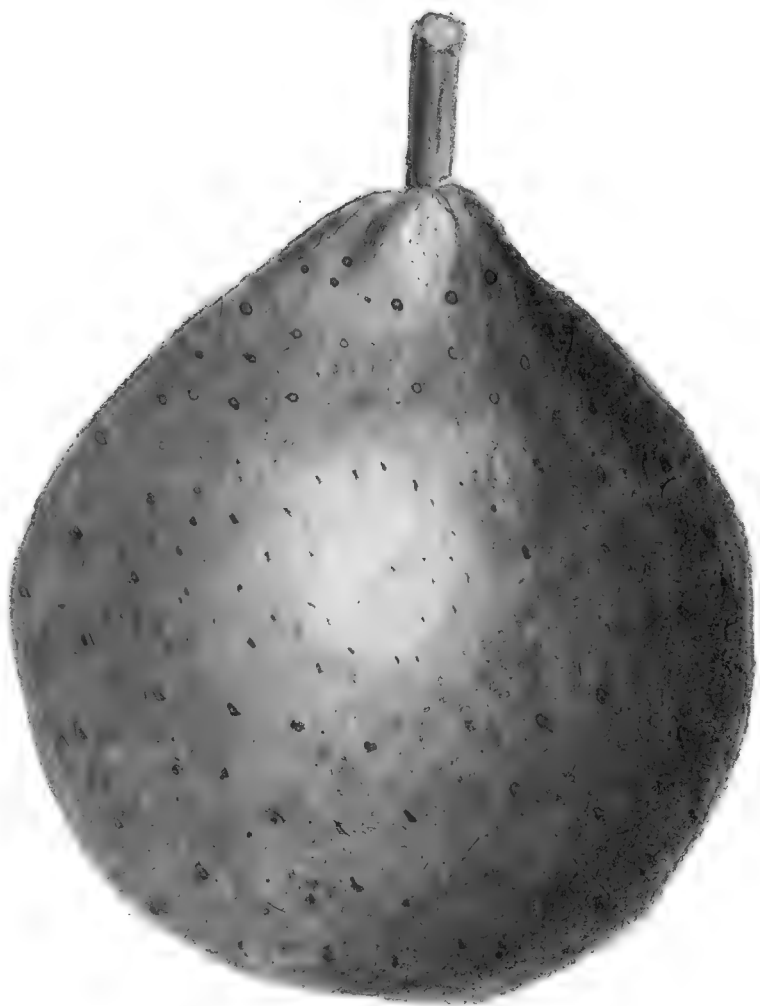
nom vulg.

la bergamotte sylvaie a une forme exactement tur-  
 binée, sa hauteur en de trente deux lignes, et son  
 diamètre de trente, l'œil en petit, placé dans un en-  
 foncement très peu profond, d'environ que celui ou  
 simplanter la queue, qui n'a guère que six lignes à huit  
 lignes de longueur. la peau en d'un vert clair même  
 lors de la très mûre, présence de points grisâtres,



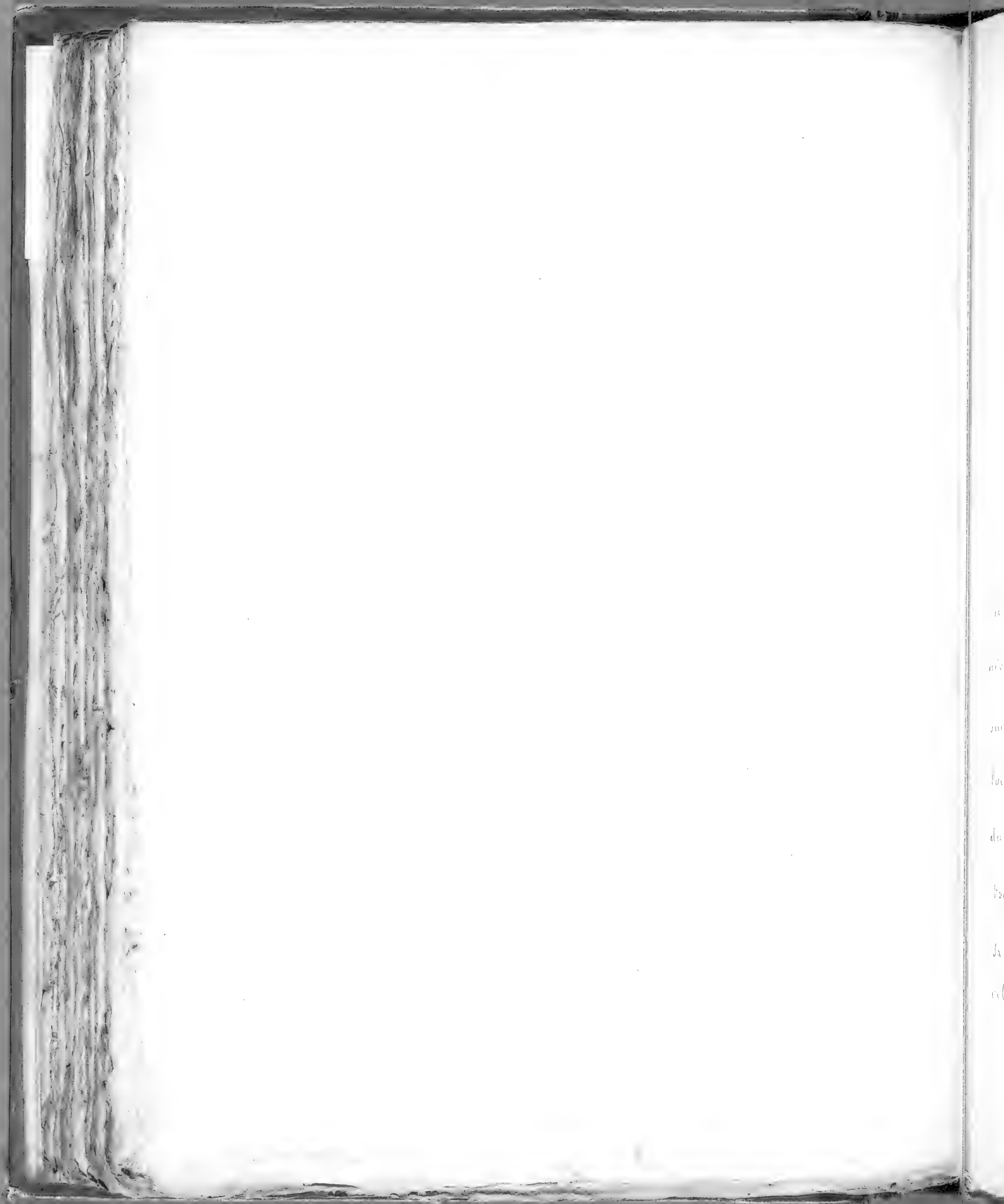
souvent très rapprochés les uns des autres d'une étoile de lait,  
 la chair en très fondante, d'une saveur sucrée, un peu relevée  
 et très agréable. Les pépins sont souvent avortés. Cette  
 espèce mûrit en octobre.





Bergamotte sylvaue.







messire Jean d'oré.

*Pyrus fructu submagno, turbinato, subro-  
tundo, obscure flavescente, vel subfulvo, carne  
firma, gratâ et sapidâ.*

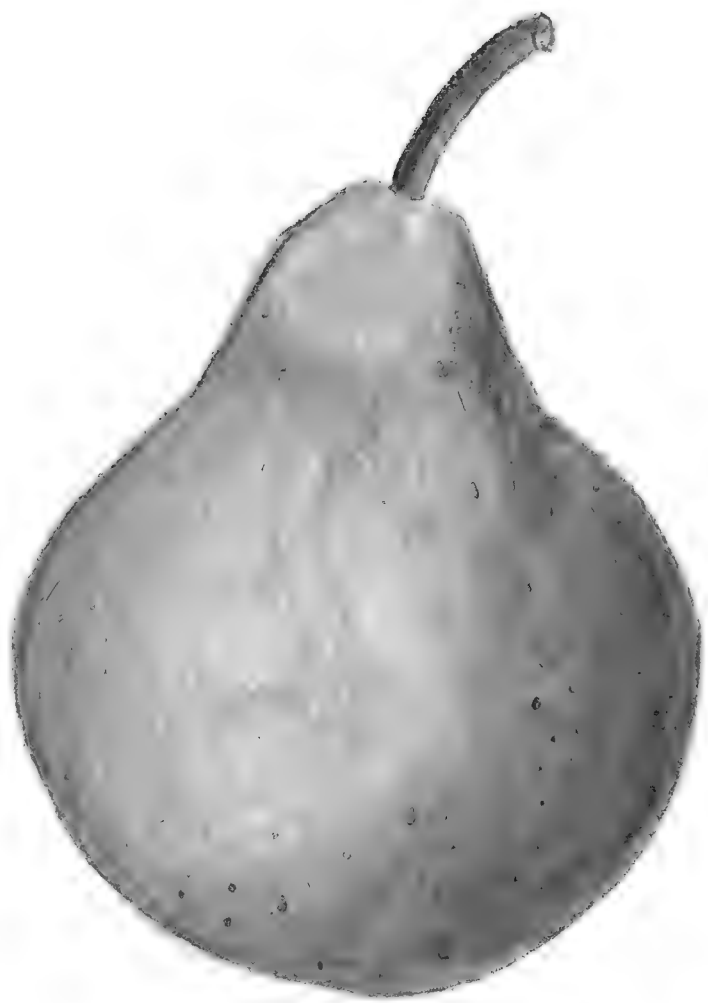
classe Jcosandrie, ord. Pentagynie ..... (lin)  
fam. nat. les rosacées ..... (lin)  
non vulg.

le messire Jean a une forme turbinée, un peu arron-  
die, ayant trente deux à trente six lignes de diamètre,  
sur trente à trente quatre lignes de hauteur, sa queue  
longue de dix à douze lignes, en pétales presque fleur  
du fruit, ainsi que l'œil. sa peau est un peu rude au  
toucher, d'une jaune obscure, quelque fois grisâtre  
la chair est ferme cassante marquée de deux ou trois  
relève, excellente, mais sujette à être pierreuse. ses



regardant son état, on a vu, ce fruit mûr en octobre,  
 et novembre il mûrit assez promptement.





messire jean dore .







Poire Bezi de la motte.

*Pyrus fructu magno, turbinato, è viridi*

*flavescente, punctis griseis consperso, carne*

*deliquescente, dulci, gratissima.*

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ----- (lin.)

fam. nat. les rosacées ----- (Juss.)

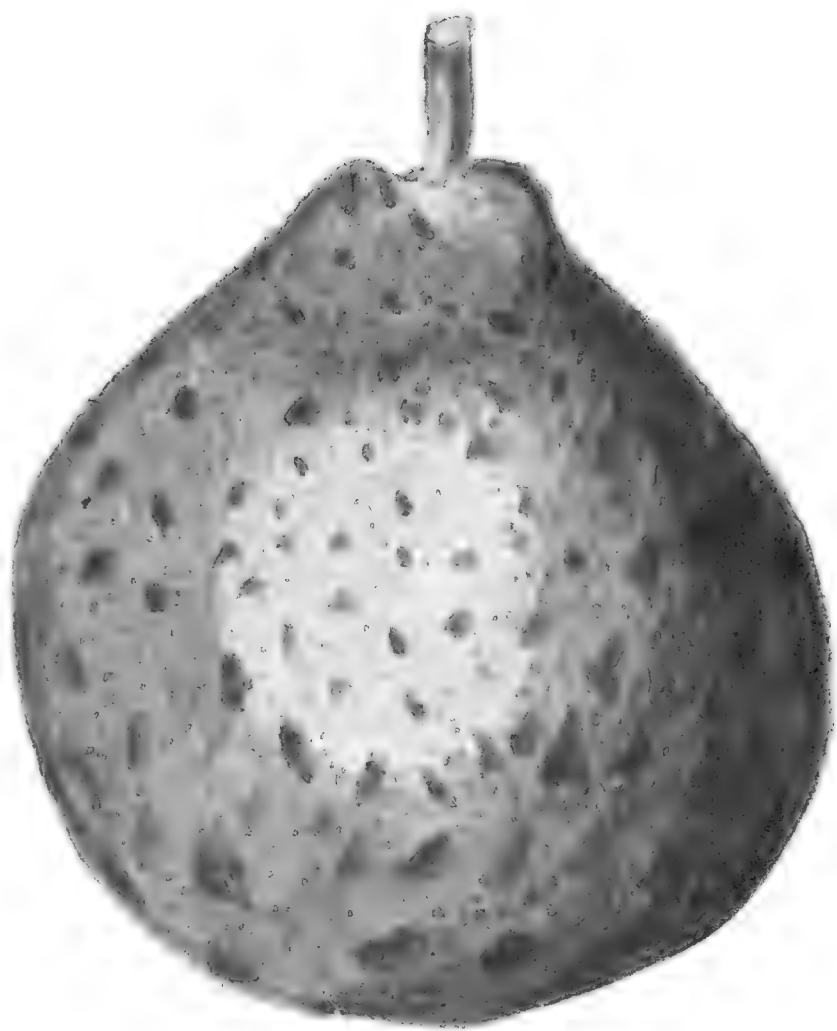
nom. vulg.

cette poire a une forme turbinée; elle est renflée du côté de l'œil, et le côté de la queue diminue considérablement de grosseur. elle a trente deux à trente six lignes de haut, sur à peu près autant de diamètre dans sa partie la plus renflée. sa queue est courte, n'ayant que six à sept lignes de long; elle s'implante dans une cavité dont les bords sont ordi-



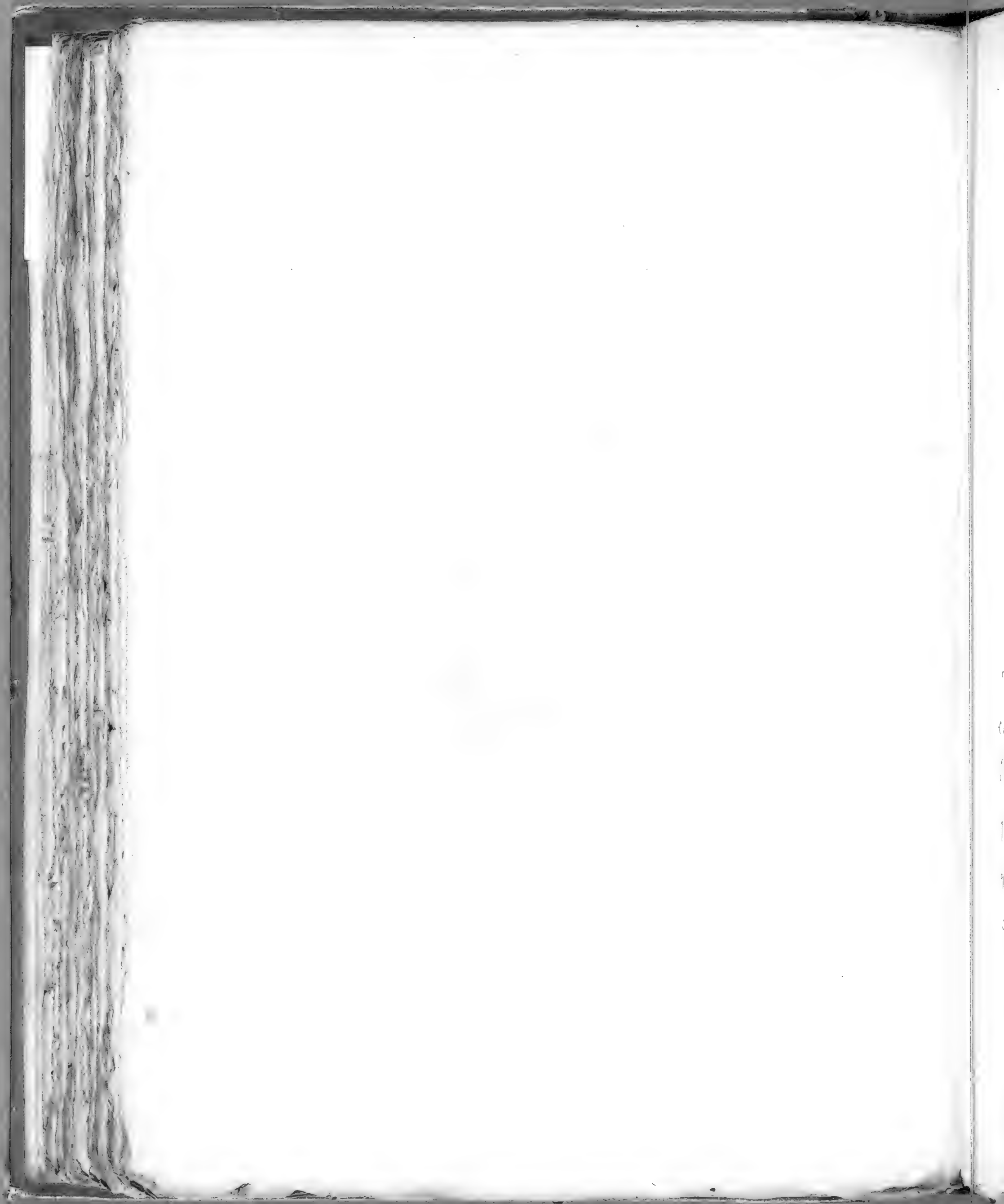
nait même une espèce de verte devenue un peu  
 grasse. La multitude de fruits qui se réunissent de  
 points grésâtes très nombreux et rapprochés, se joignent  
 contigus les uns aux autres, sont réunis en larges plaques  
 irrégulières. La chair est blanche, fondante, d'une saveur  
 douce et fort agréable. Ce fruit a beaucoup de rapport, pour  
 la forme, la couleur et la saveur avec la crassane, il mûrit  
 à la fin de septembre, et dans le courant d'octobre, il mûrit  
 promptement. Le tronc est qui ne réussit bien qu'en  
 pleine terre.





Bezi de la motte







Poire de S<sup>t</sup> François.

*Pyrus fructu magno, pyramidato,  
viridi clavescente, punctis fulvis crebris  
que consperso, vix ad solem dilute vire-  
bente, carne firmâ.*

classe Scosandrie, ord. pentagynie . . . . . (lin).

laminat. les rosacées . . . . . (Juss).

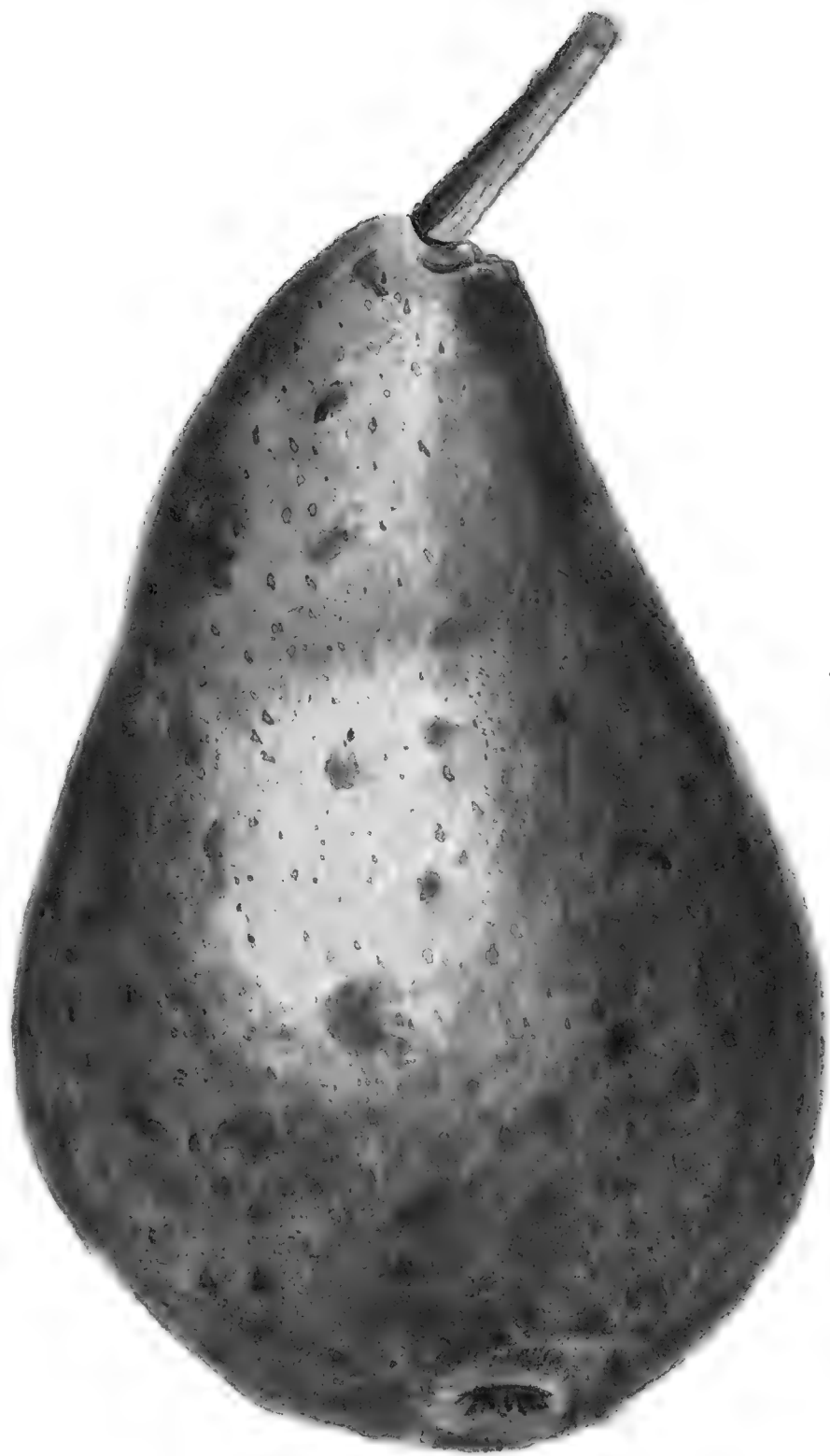
non quilo.

cette poire a beaucoup de ressemblance quant aux  
formes extérieures avec le S<sup>t</sup> Germain; mais elle en dif-  
fère considérablement, quant à la qualité: elle a quatre  
pouces moins une à deux lignes de hauteur, sur trente  
quatre lignes de largeur dans son plus grand diamètre.  
La peau est d'un vert clair, tirant un peu sur le jaune,  
surtout lors de la maturité, couverte de points roussâtres



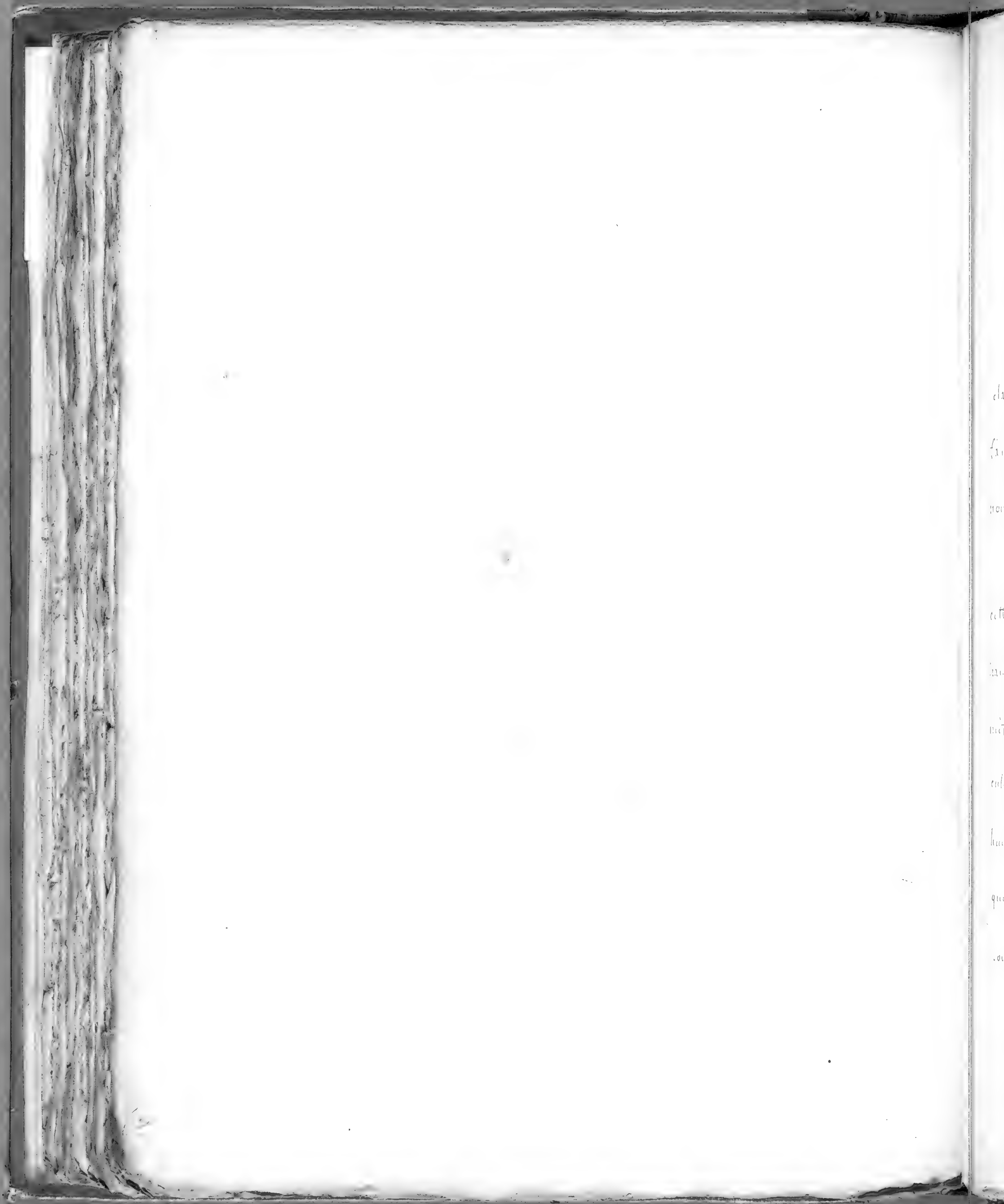
très nombreux et prenant quelque fois une légère teinte rouge  
 du côté du soleil. sa chair est ferme, peu relevée, et assez fade.  
 lorsqu'on la mange crue; cuite, elle prend un goût sucré et  
 agréable et elle reste blanche. cette poire mûrit en novembre  
 et décembre.





poire de St. Francois







Poire Bergamotte rouge

*Pyrus fructu vix medio, subrotundo, inter-  
dum turbinato, hinc sub fulvo, inde obscure  
rubente; carne sublimi, grate sapida.*

classe Scandrie, ord. pentagynie . . . . . (lin)

famille naturelle les Rosacées . . . . . (Juss)

nom vulg.

cette poire est arrondie, ayant près de deux pouces de  
hauteur, sur vingt quatre à vingt cinq lignes de dia-  
mètre, diminue à quelque fois du côté de son pédon-  
cule, et s'allongeant jusqu'à atteindre vingt sept à vingt  
huit lignes; elle prend alors la forme d'une coupe, sa  
queue est grosse, longue seulement de six à neuf lignes,  
souvent implantée dans une petite cavité, sa peau est



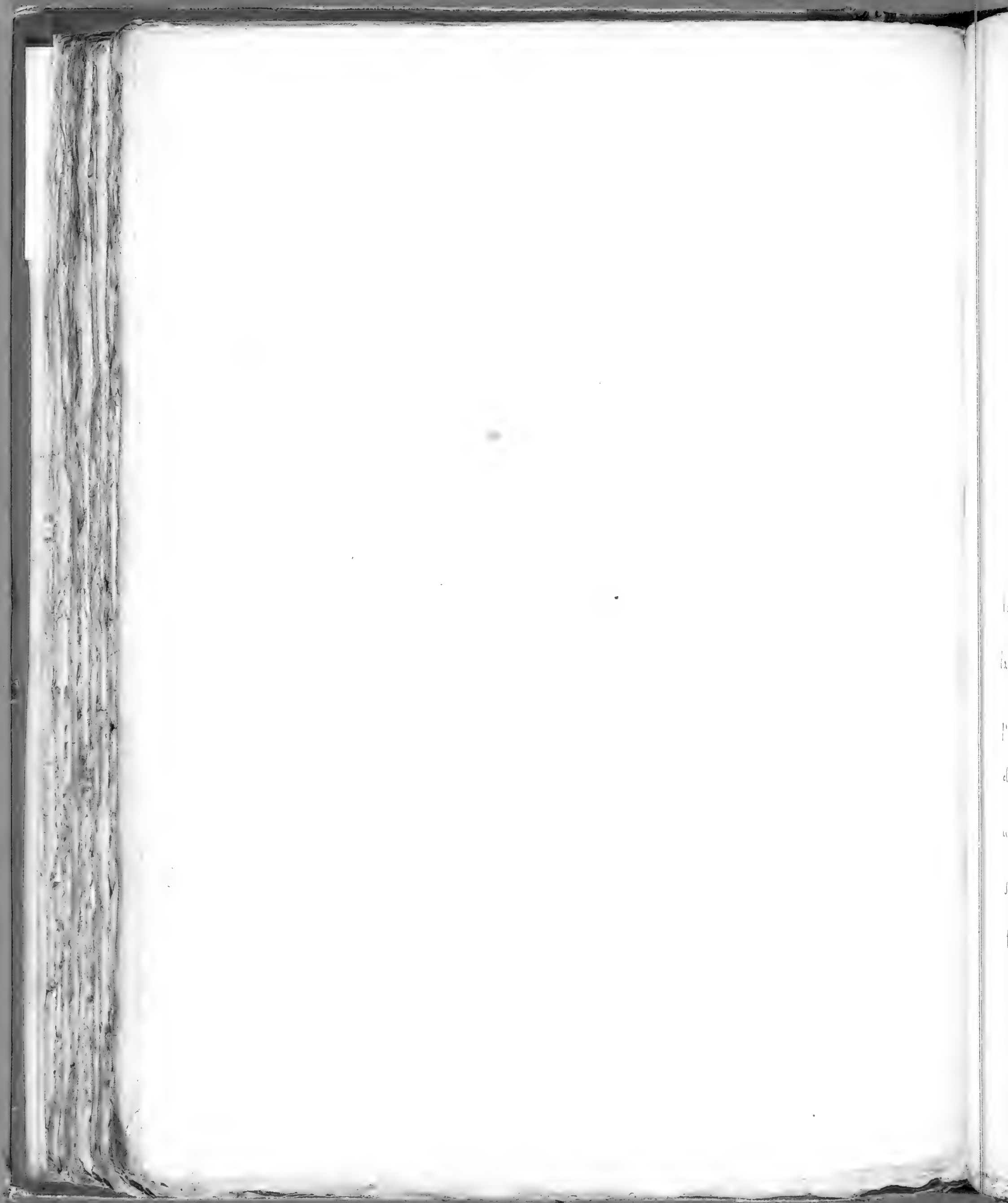
d'un jaune fauve, un peu rude au toucher. la partie exposée au soleil, prend une teinte de rouge obscur. la chair est un peu cassante, d'une saveur relevée et parfumée. les pepins sont d'un brun assez foncé. cette espèce mûrit au mois de novembre, au plus tôt à la fin d'octobre. elle est excellente et am cuite.





Bergamotte rouge.







Poire de pendane.

*Pyrus fructu submedio, turbinato, & cinereo  
subrufo; carne albida virescenti, deliquescenti,  
saccharata et sapida.*

classe Icosandrie, ord. Pentagynie ..... (Linn)

fam. nat. les rosacées ..... (Juss)

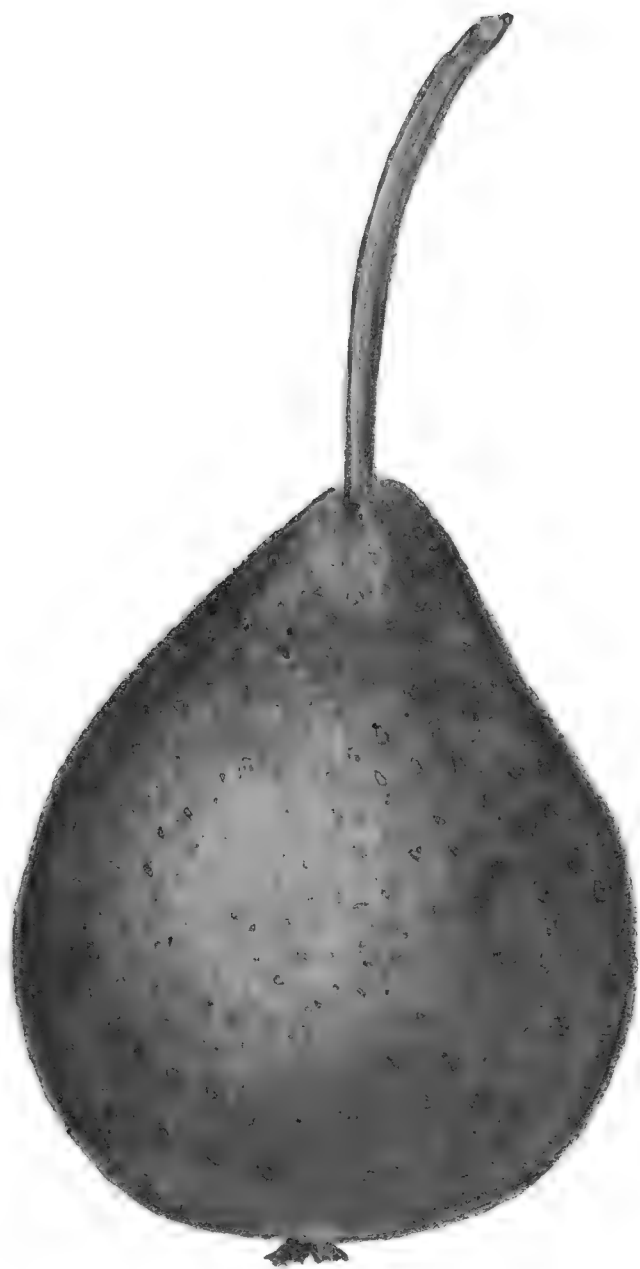
non vulg.

la longue queue à laquelle cette poire est suspendue, est  
la cause du nom qu'elle porte. cette queue a près de deux  
pouces de longueur, et la hauteur totale du fruit est  
de vingt huit lignes, sur deux pouces, ou deux pouces  
une ligne de largeur. la poire a une forme turbinée,  
sa peau est d'une couleur cendrée, tirant sur le roussâ-  
tre, et parsemée de petits points disséminés de cette



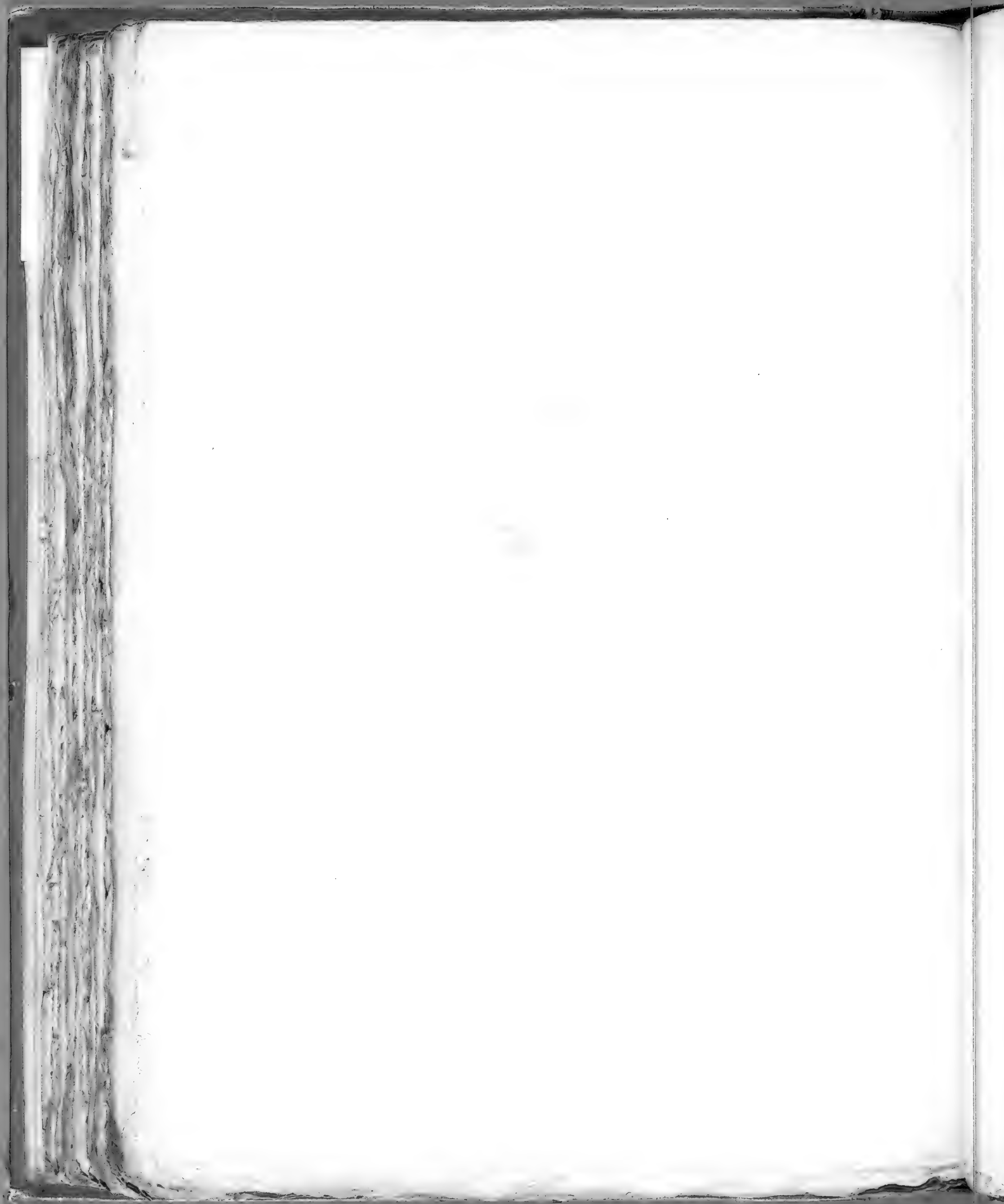
devenir couleur, sa chair en est blanc verdâtre  
 foudante, sucrée et un peu parfumée. Les papiers sont  
 d'un brun noirâtre, cette poire mûrit à la fin de  
 septembre.



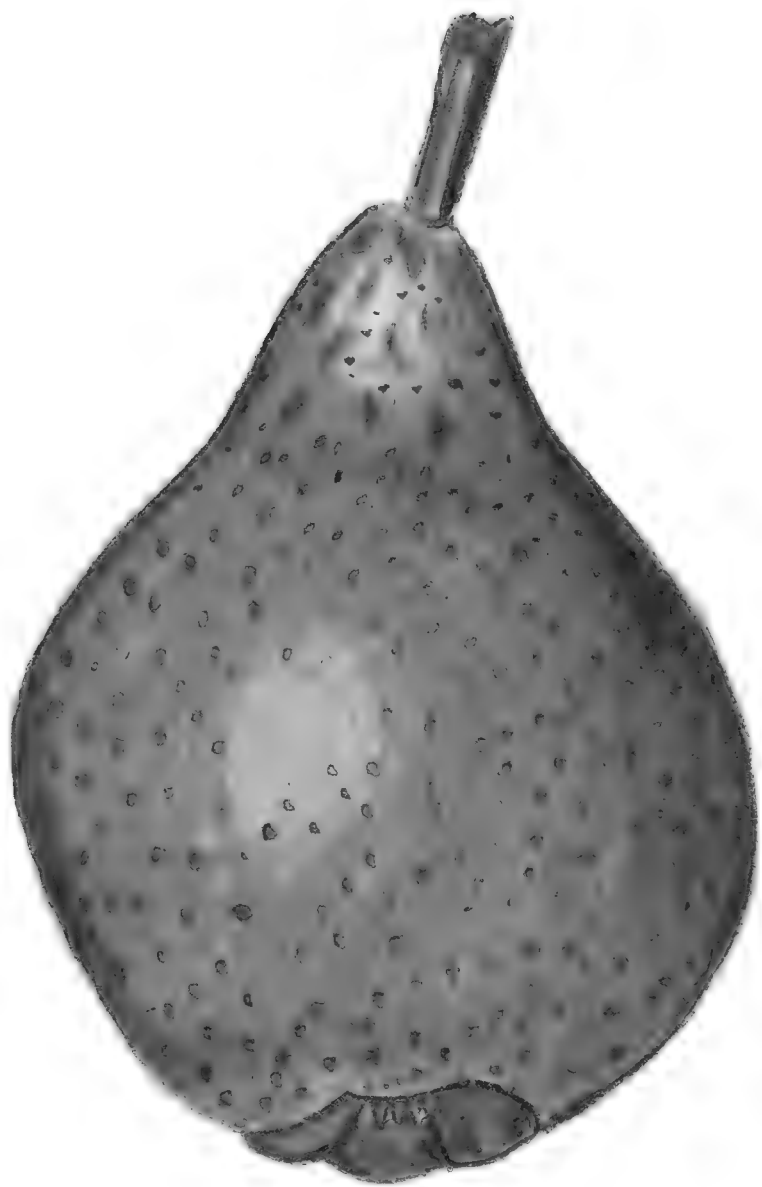


poire pendante.



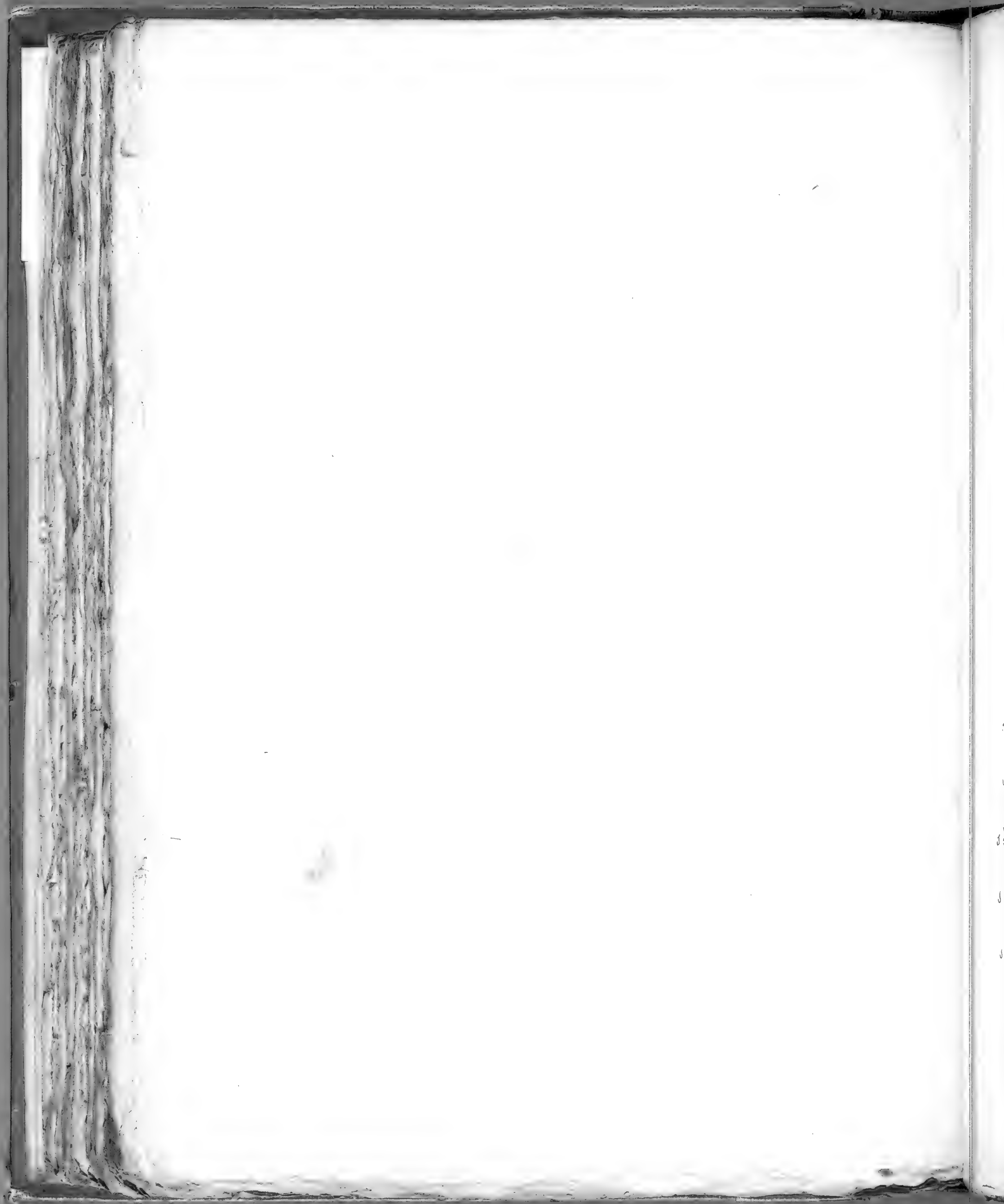






Franc real d'hiver







## Bezi d'hery.

*Pyrus fructu medio, subrotundo  
pallido viridi, subflavescente ad  
solum rubello; carne firmâ, saccha-  
ratâ, moschatâ et gratâ.*

classe Icosandria, ord. pentagynie --- (lin)

fam. nat. les rosacées ..... (Juss)

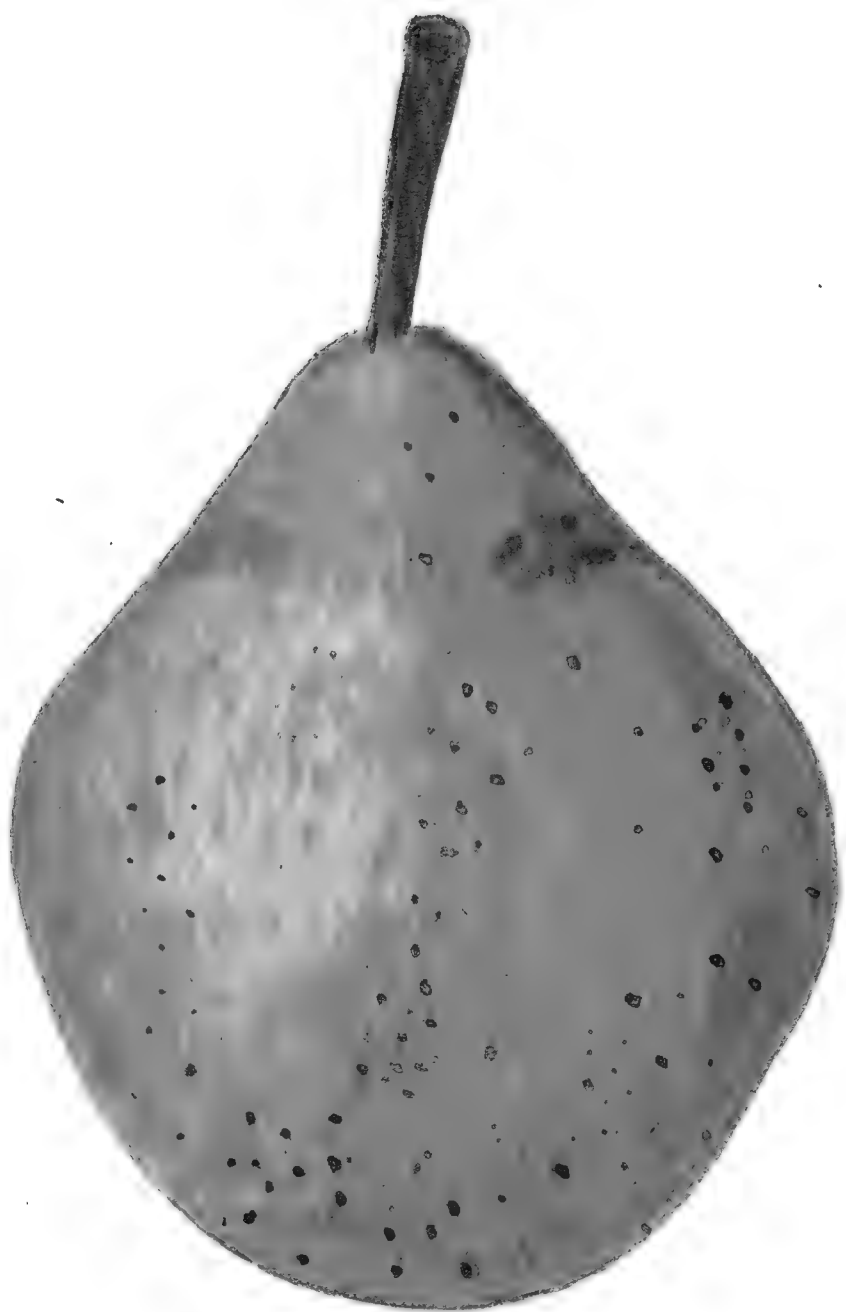
non vulg.

cette poire est le plus souvent régulièrement  
arrondie, ayant 29 à 30 lignes de diamètre, sur  
une ligne de moins en hauteur, quelque fois elle  
s'allonge un peu, étant détreinée à sa base et à son  
sommet, et ayant 2 pouces ouze lignes de hauteur,  
sans avoir un plus grand diamètre que celui



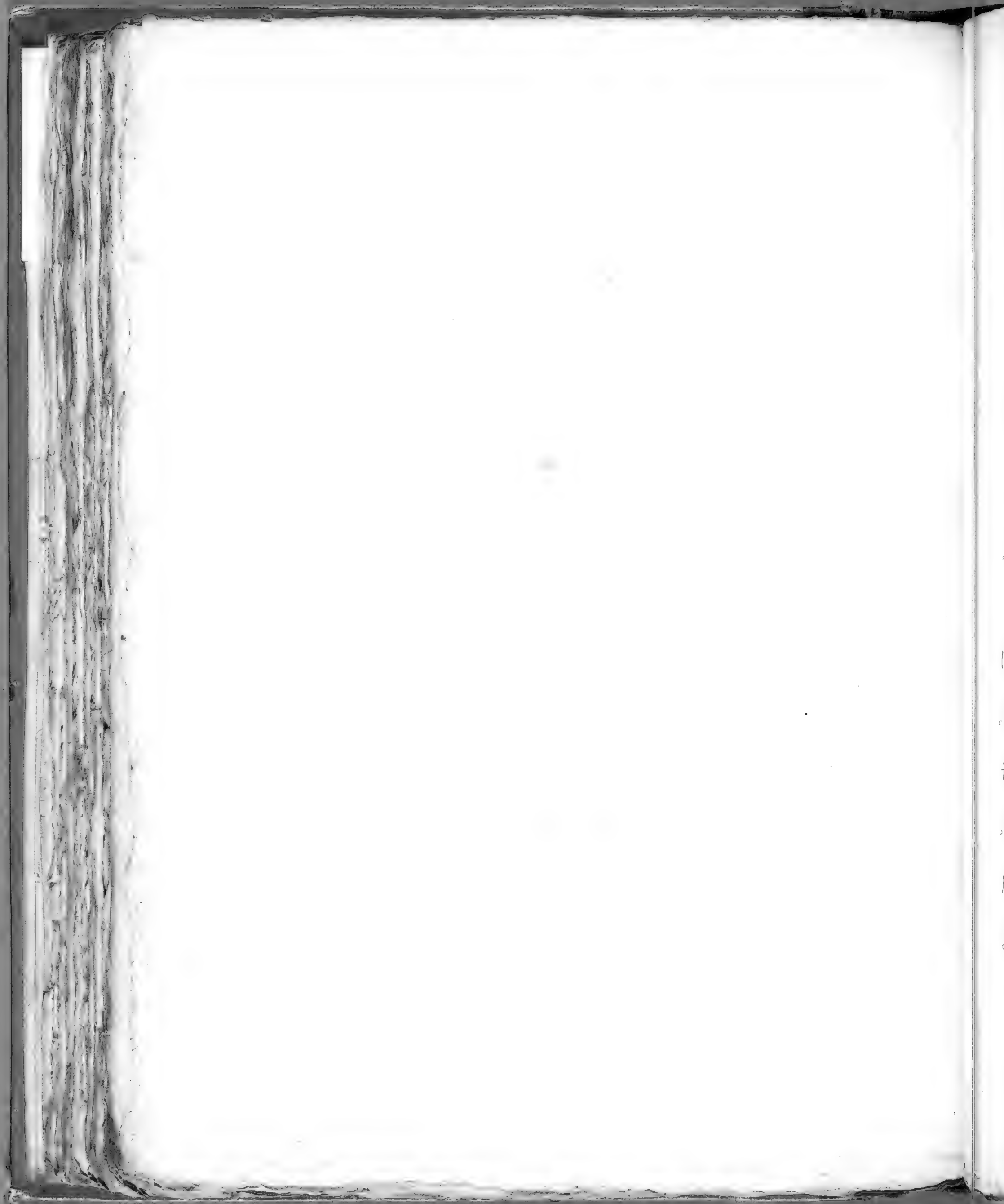
d'écrû cy dessus. l'œil est presque à fleur du fruit, ou placé dans un très léger enfoncement, et la queue est longue de quatorze lignes; elle s'implante dans une petite cavité. la peau est lisse et unie, d'un vert pâle devenant d'un jaune clair lors de la maturité, et prenant une teinte vergetée de rouge du côté du soleil. la chair est ferme, d'une cassante, un peu sèche, d'une saveur sucrée, relevée d'un goût musqué, et agréable. les pépins sont d'un brun foncé allongés. cette poire mûrit en octobre et novembre.





Bezidhery.







## Poire de rateau

pyrus fructu maximo, turbinato, hinc  
 albido viridi, inde rubello, undique punctis  
 subfulvis consperso, carne firma, sub saccha-  
 rata, sapida et g. alâ.

classe. Tcosandrie, ord. pentagynie . . . . . (lin.)

fam. nat. les rosacées . . . . . (Juss.):

non vulg.

la poire de rateau est aussi grosse que le calillac, mais  
 elle est d'une forme plus turbinée, elle a ordinairement  
 trois pouces et demi dans son grand diamètre sur une ligne  
 ou deux et moiens en hauteur. sa queue, longue de six à  
 huit lignes au plus, s'implante dans une petite cavité, dont  
 un des côtés est plus élevé que l'autre. son oeil, au contraire, est



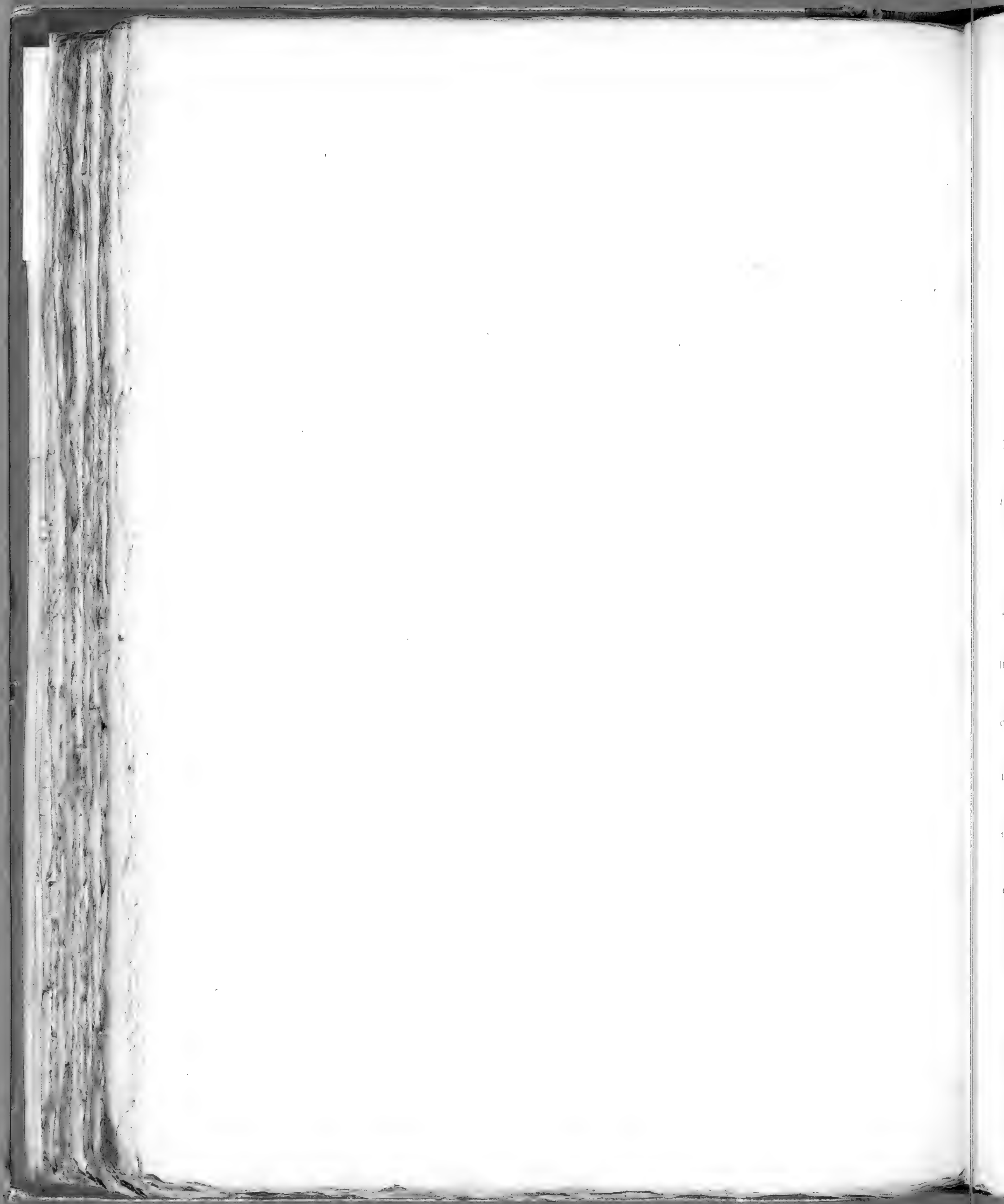
placé dans un enfouissement assez profond, dont les bords  
 sont murs. Sa peau, du côté de l'ombre, est d'un blanc verdâtre, d'une  
 belle couleur vermeille dans la partie opposée, et parsemée partout  
 de petits points nombreux d'une couleur rousâtre. Sa chair est  
 ferme, cassante, un peu sucrée, assez parfumée et d'un goût agréable.  
 Quand elle prend une légère teinte couleur de rose, c'est une saveur  
 excellente. Ses papiers sont presque toujours avortés, elle mûrit  
 en décembre et janvier; elle mérite d'être cultivée, elle est assez  
 agréable pour être mangée crue. Quand elle fait d'excellentes  
 compotelles. Le nom qu'on lui a donné est celui du Jardinier  
 qui la cultive.





poire de Kairen.







## Poire Pastorale.

pyrus fructu magno, pyramidalato, & viridi  
 flavescenti, ad solem rubello, carne sublimia,  
 moschata & gratâ.

classe Scosandine, ord. pentagynie . . . . . (lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . (Juss)

nom vulg.

La pastorale a deux poncees six à huit lignes de dia-  
 mètre, sur trois poncees quatre à huit lignes de hauteur,  
 elle est d'une forme pyramidale assez régulière, d'un  
 blanc un peu de grosseur du côté de la tête, ou loeil en  
 placé presque à fleur du fruit, le côté de la queue s'allonge  
 et diminue de grosseur assez uniformement, et il est  
 arrondi à son extrémité, ou la queue, longue de douze  
 à quatorze lignes, s'implante à fleur du fruit et



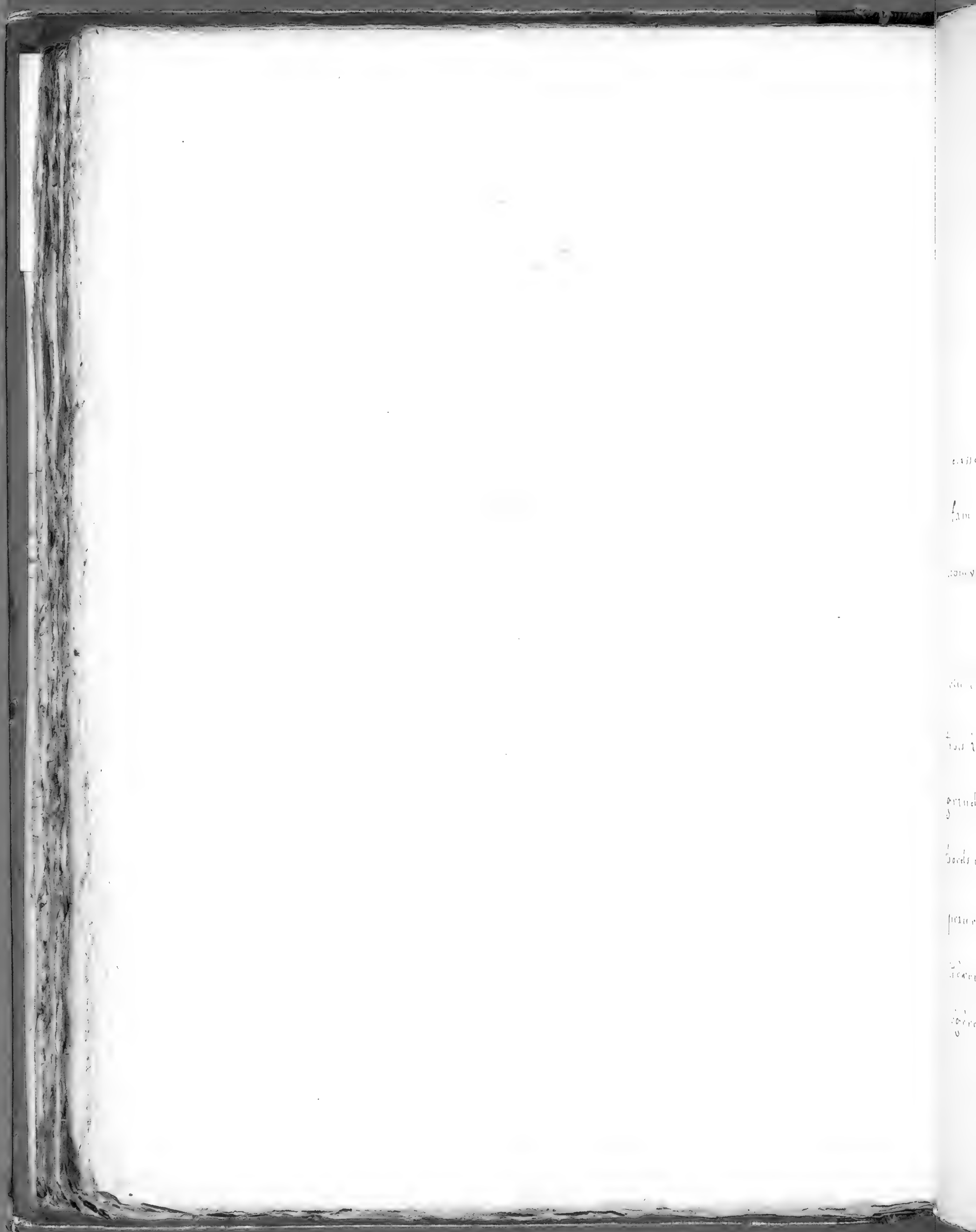
quelque fois sur une sorte de bourseler en spirale.  
 sa peau est d'un vert clair, parsemée de taches rousses ; elle  
 jaunit lors de la maturité, et le côté du soleil prend une  
 teinte de rouge. sa chair est un peu ferme, médiocrement  
 fondante, d'une saveur musquée et agréable. ses pépins  
 sont larges, courts, très souvent avortés. cette poire  
 mûrit en novembre et décembre. le bon se gâche mieux  
 sur ferme que sur coignassier.





Poire Pastorale







Poire gillopille.

pyrus fructu submaximo, turbinato, sub-  
globoso, luteo, maculis fulvis scilicet undique  
conspicuis carne sublimi, subacida, vi-  
rata.

classe dendroïde, ord. Pentagynie . . . . . (lin)

fam. rosacées . . . . . (lin)

nov. 18.

elle est arrondie presque turbinée, ayant trois lignes  
trois à quatre lignes de hauteur, et autant dans son plus  
grand diamètre. Sa queue est placée dans une cavité à  
bords unis, et presque aussi profonde que celle de l'œil. Sa  
peau est un peu rude, jaune lors de la maturité, presque en-  
tièrement couverte de taches roussâtres, et quelque fois  
légèrement teinte de rouge du côté du soleil. Sa chair est



cassante, d'une saveur un peu acerbe et à peine agréable  
 laissant une grande quantité de mucus dans la bouche.  
 elle mûrit en octobre et novembre, on la mange plus tôt  
 et la plus crue, on prend alors le soin de pommeler.





poire de ginseng.







Bergamotte de hollande.

pyrus fructu magno, subrotundo  
vel turbinato, viridi, punctis griseis  
consperso, carne sublimi, aquosa,  
grati et sapidi.

classe Icosandreie, ord. pentagynie . . . . . (lin)

fam. des rosacees . . . . . (duss.)

non vulg.

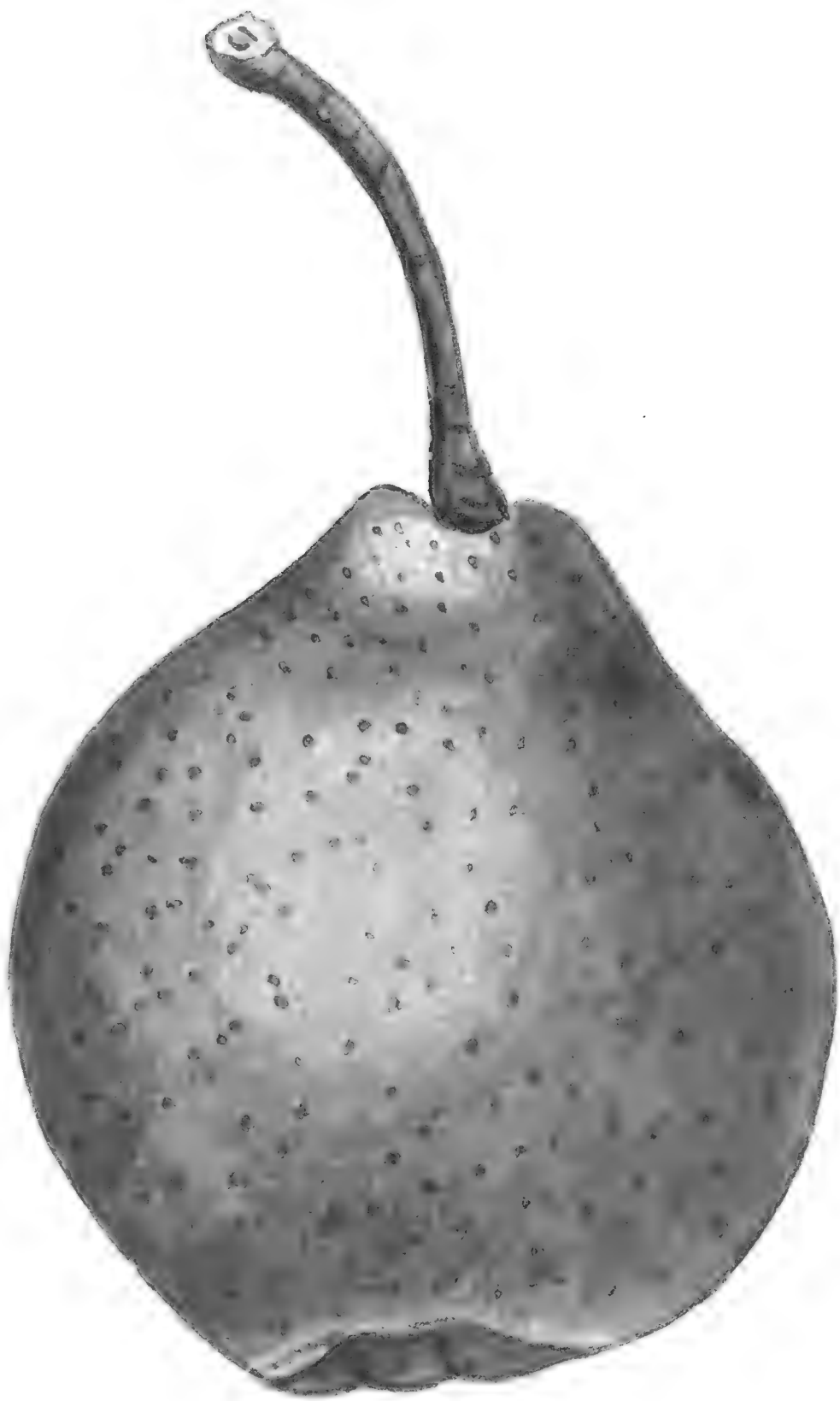
la Bergamotte de hollande est un très beau fruit; celle  
que j'ai observée avoit une forme turbinée, sa surface  
étoit péuégale, relevée ça et là de bosses faisant peu de  
saillie; elle avoit trois pouces trois lignes de hauteur,  
sur trois pouces une ligne de largeur, dans son plus  
grand diamètre, l'oeil étoit placé dans un entonnoir.



ovale, ayant les bords assez unis ou avec quelques bosses  
 à peine sensibles. la queue étoit grosse, longue de deux  
 pouces; la peau étoit parlante d'un vert clair, parsemée de  
 nombreux points grisâtres, et lors de la maturité, le vert  
 en devenant d'un jaune pâle; la chair étoit un peu ferme,  
 demi-cassante, abondante en eau agréable, et assez relevée.  
 ses pépins étoient bruns, un peu bossus, et laque du fruit  
 entre les loges étoit creux. cette poire commence à mûrir  
 en février, et elle peut se conserver jusqu'en juin, elle  
 paroît sujette à varier de forme, car celle que du haut  
 a fait figurer en presque globuleuse. elle en fait bonne  
 cuite et en compottes. l'arbre en vigoureux; il se greffe  
 sur frêne et sur cognassier.

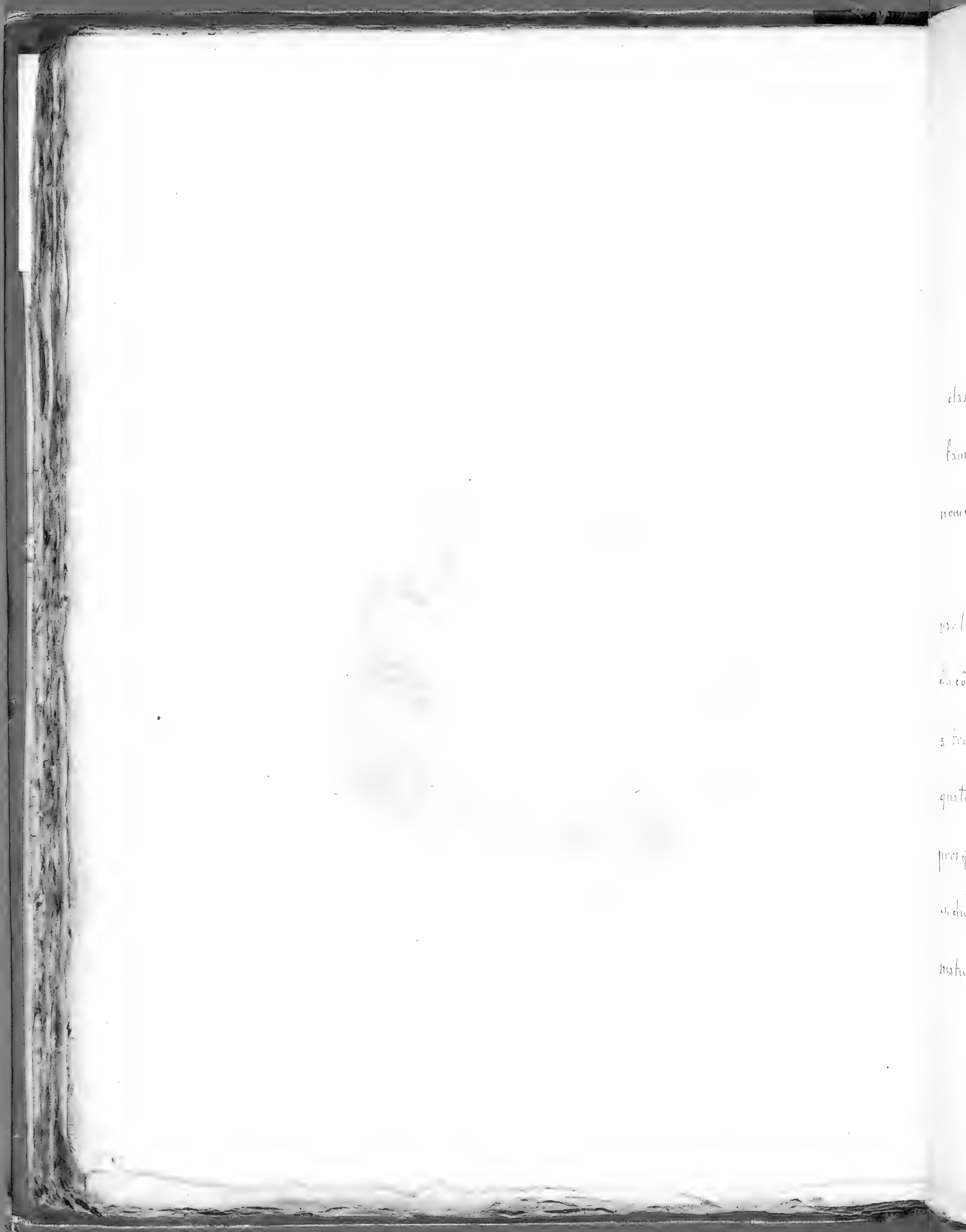
---





Bergamotte de hollande.







Poire bellissime d'hiver.

*Pyrus fructu magno turbinato, hinc viridi  
flavescente, inde rubello; carne firmâ dulci  
et gratâ.*

classe Trisandrie, ord. pentagynie (lin.)

fam. des rosacées. (Duss.)

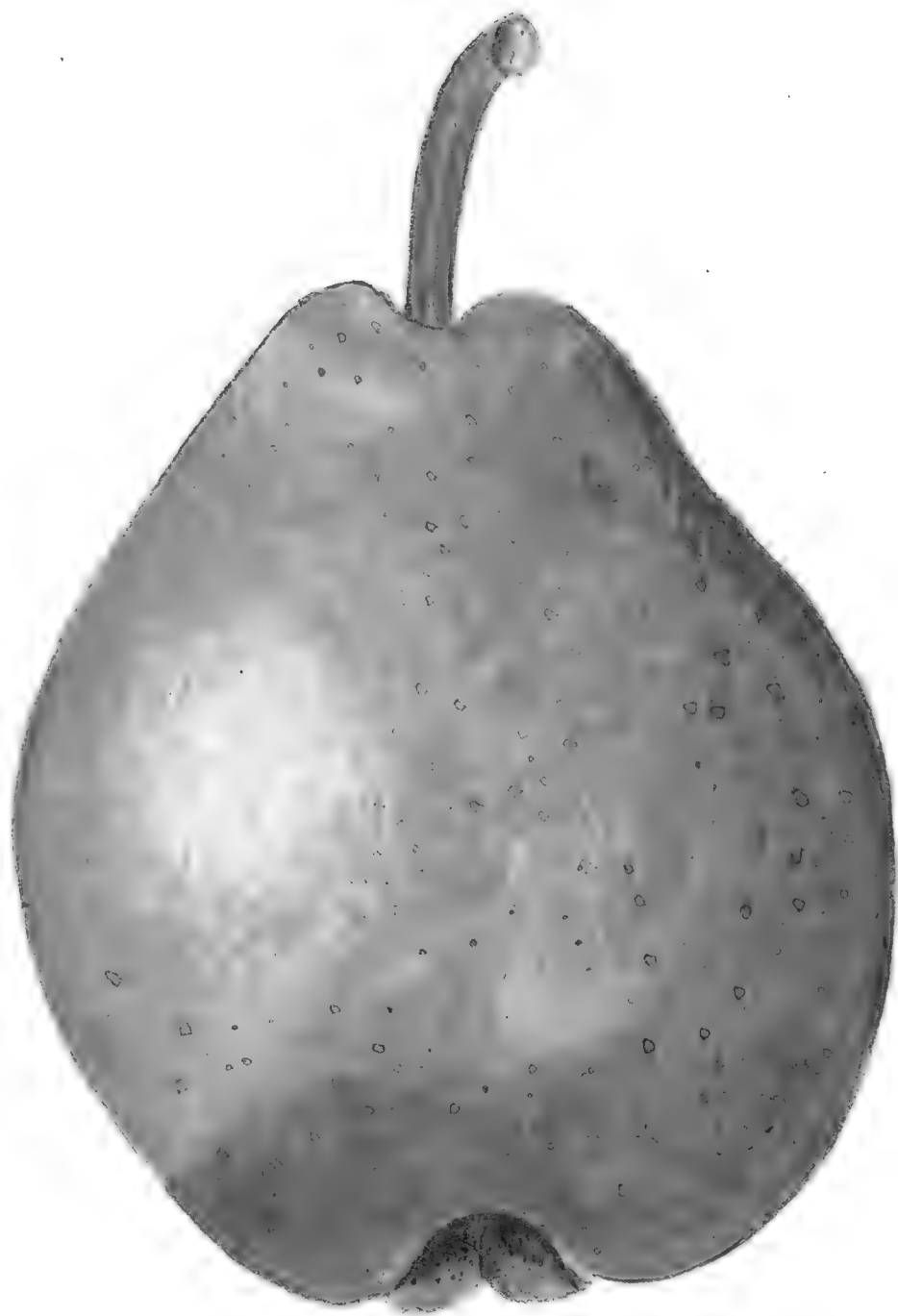
non vide.

cette poire a une forme bien arrondie  
par la tête, et comme elle se un peu en se rétrécissant  
du côté opposé, cela lui donne une forme turbinée elle  
a trente six à trente huit lignes de hauteur, sur trente  
quatre à trente six de diamètre, la queue et le pédoncule sont  
presqu'à l'entier du fruit. la peau du côté du soleil, est  
en d'un vert clair, qui devient jaune pâle lors de la  
maturité, et la partie exposée au soleil se colore en



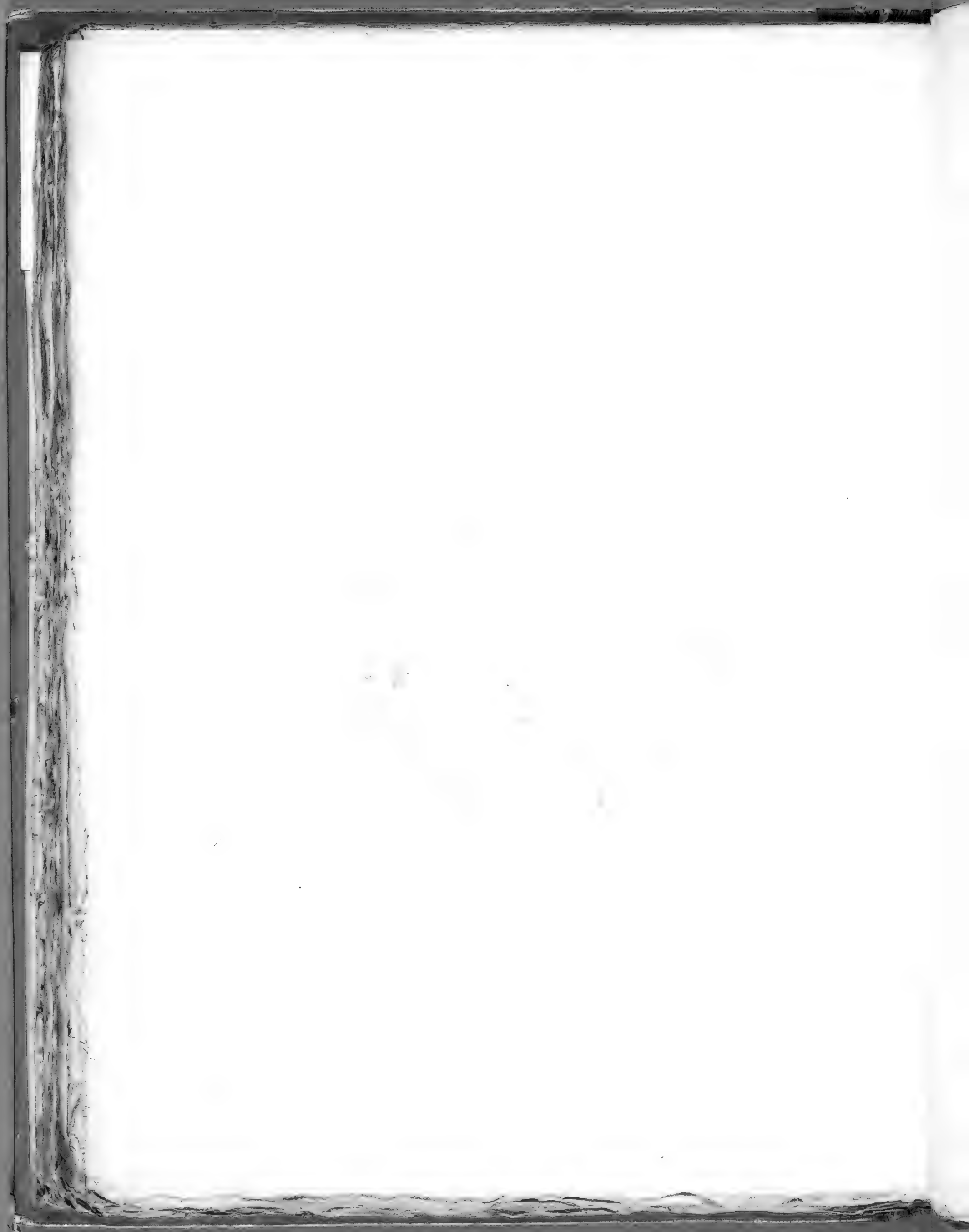
rouge, cramoisi; toute sa surface est parsemée de petits  
 points grisâtres. la chair est ferme, assez sèche, douce  
 et un peu agréable. les pépins sont gros, d'un brun clair,  
 elle mûrit en novembre, et décembre, et se conserve  
 jusqu'en May. elle est meilleure crüe que cuite. on peut  
 en faire d'assez bonnes compotées.





Bellissime olive.









*mouille bouche.*





cl

la

non

on

qui

quo

da

re

seu



## Poire de lièvre.

pyrus fructu maximo, turbinato, hinc  
 rotundato, inde depresso, viridi flavo-  
 cente, punctis maculisque fulvis consperso;  
 carne firmâ, subacerbâ.

classe Tetrastérie, classe pentagynie ..... (lin.)

fam. nat. les rosacées. .... (Linn.)

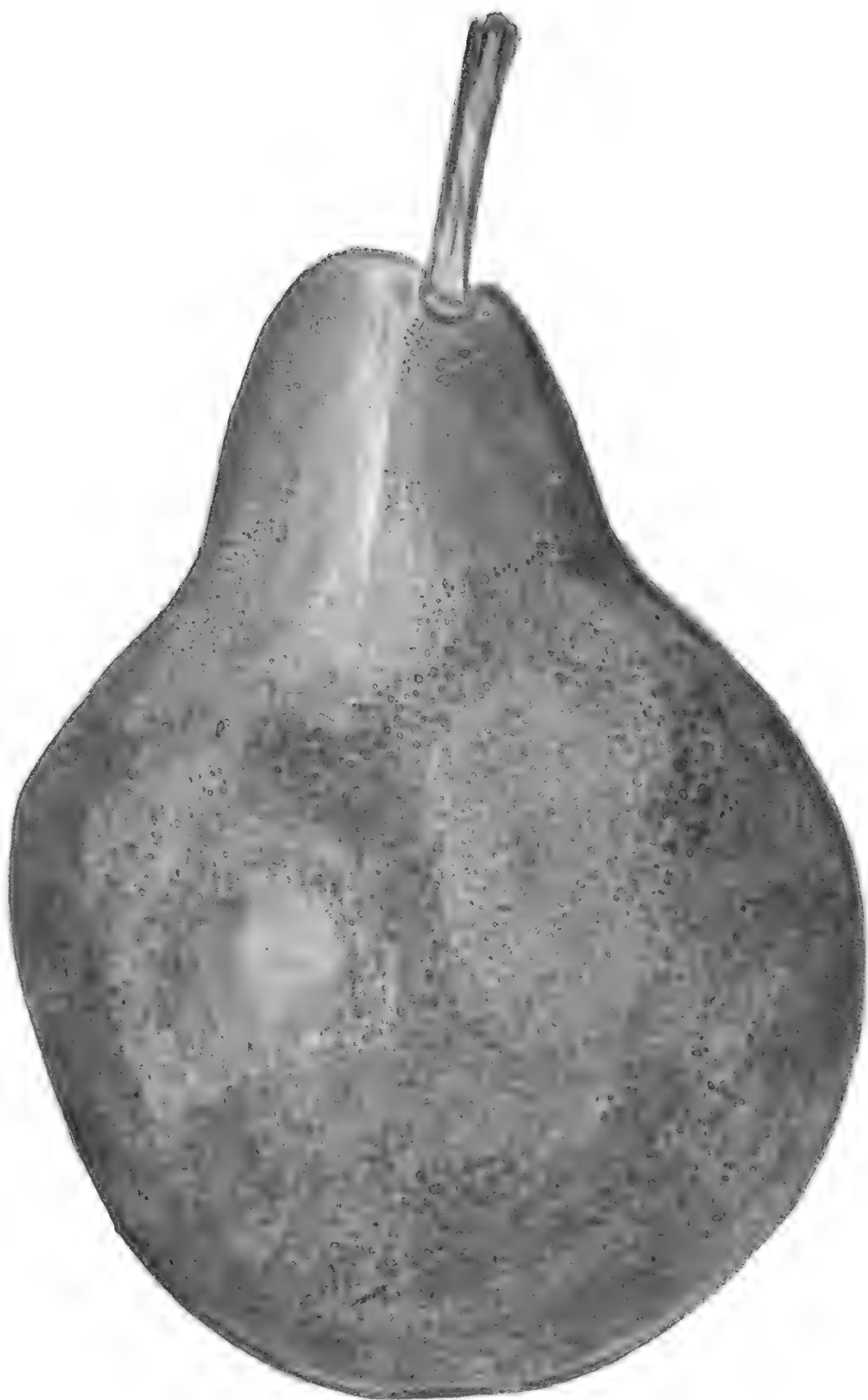
nom vulg.

on a donné à ce fruit le nom de poire de lièvre, parce  
 qu'il n'est pas rare de le trouver ayant ce poiré. Sa forme  
 quoiqu'approchant assez de celle du castille, en est cepen-  
 dant différente, parcequ'elle est plus évidemment turbinée,  
 et qu'elle n'est bien arrondie que sur un côté, l'autre étant  
 sensiblement comprimé. Sa hauteur est de trois lignes



cinq à six lignes, son grand diamètre de trois lignes  
 huit lignes, le petit a quatre à six lignes de moins. Sa  
 queue, longue de quatorze à quinze lignes, s'implante  
 dans une petite cavité, dont un des bords est plus élevé que  
 l'autre. Sa peau est verdâtre, et devient jaunâtre lors de la  
 maturité; mais elle est souvent si abondamment couverte  
 de taches grisâtres, et de points roussâtres, qu'on aperçoit  
 peu la couleur du fond. Sa chair est ferme, un peu  
 acide, d'une saveur qui n'est pas désagréable. Elle prend  
 par la cuisson, une légère teinte rosée, et un goût sucré qui  
 la rend meilleure. Ses pépins sont bruns et allongés. Elle  
 mûrit en décembre, janvier et février.





poire de lièvre.









castillac







## Poire amiral

*Pyrus fructu medio, pyramidato  
pallide viridi, punctis griseis cons-  
perso, ad solem rubulo, carne sub-  
limâ, saccharatâ et gratâ.*

classe Scosandrie ord. pentagynie ... (lin)

fam. nat. les rosacées ... (Juss)

nom vulg.

la poire amiral a une forme pyramidale, et  
elle est bien arrondie du côté de la tête. sa hau-  
teur est de trois pouces, à 3 pouces deux lignes,  
et sa largeur de 28 à 30 lignes. la peau est  
unie, d'un vert clair, parsemée de nombreux  
points grisâtres, et un peu teinte de roussâtre



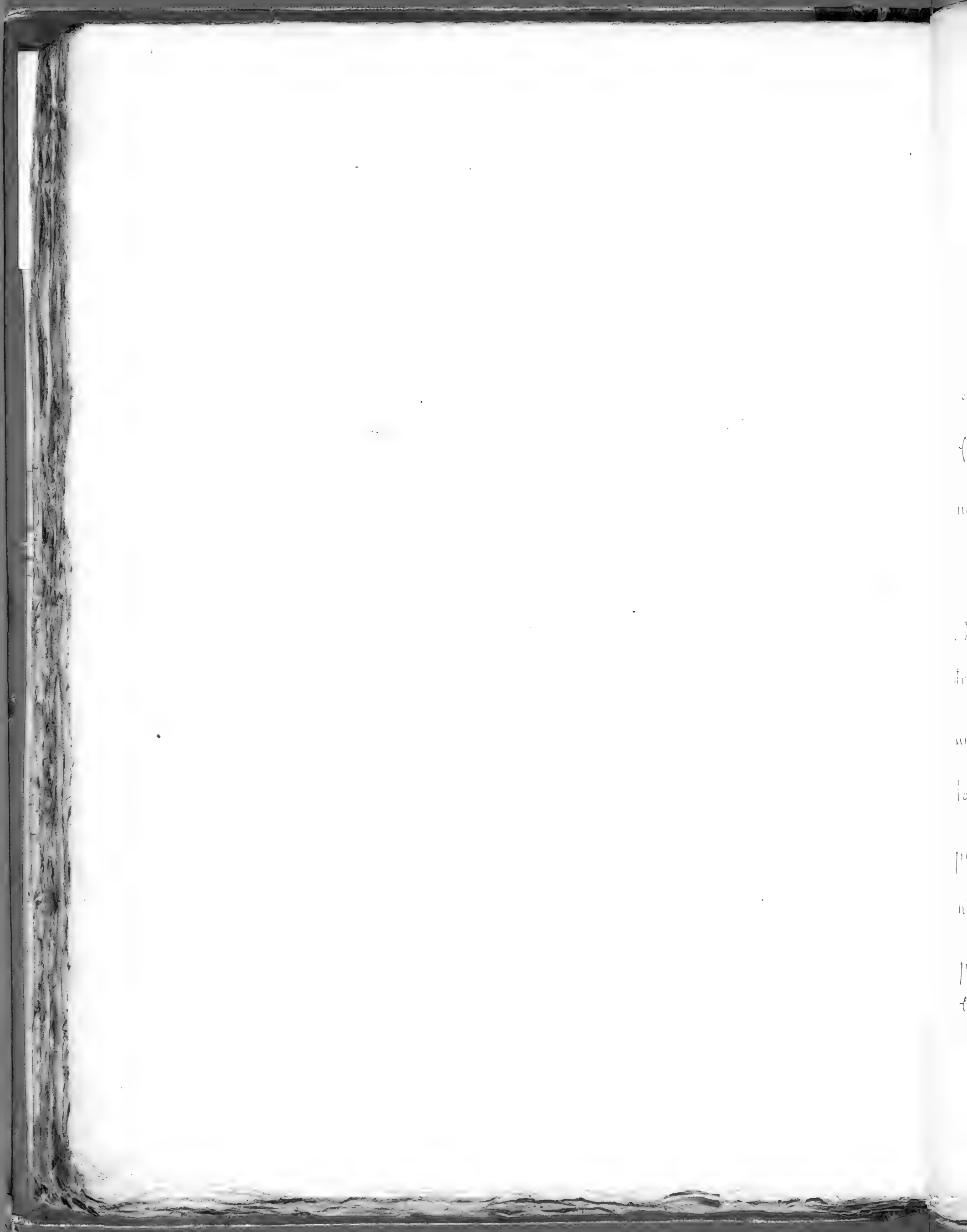
du côté du soleil. sa chair est médiocrement  
 ferme, se divisant facilement dans la bouche,  
 d'une saveur sucrée et agréable, elle mollit  
 promptement ses pépins sont bruns, gros  
 quand ils se développent bien, car la plus  
 grande partie avorte souvent. cette poire  
 mûrit à la fin de septembre.





poire amiral.







## Poire de St. Pere

pyrus fructu magno, subpyramidalato,  
 è viridi subluteo, ad solem obscure ru-  
 bentè, carne sub firmâ, dulci.

classe Scosandrie, ord. Pentagynie --- (lin)

fam. nat. les rosacees --- (Linn.)

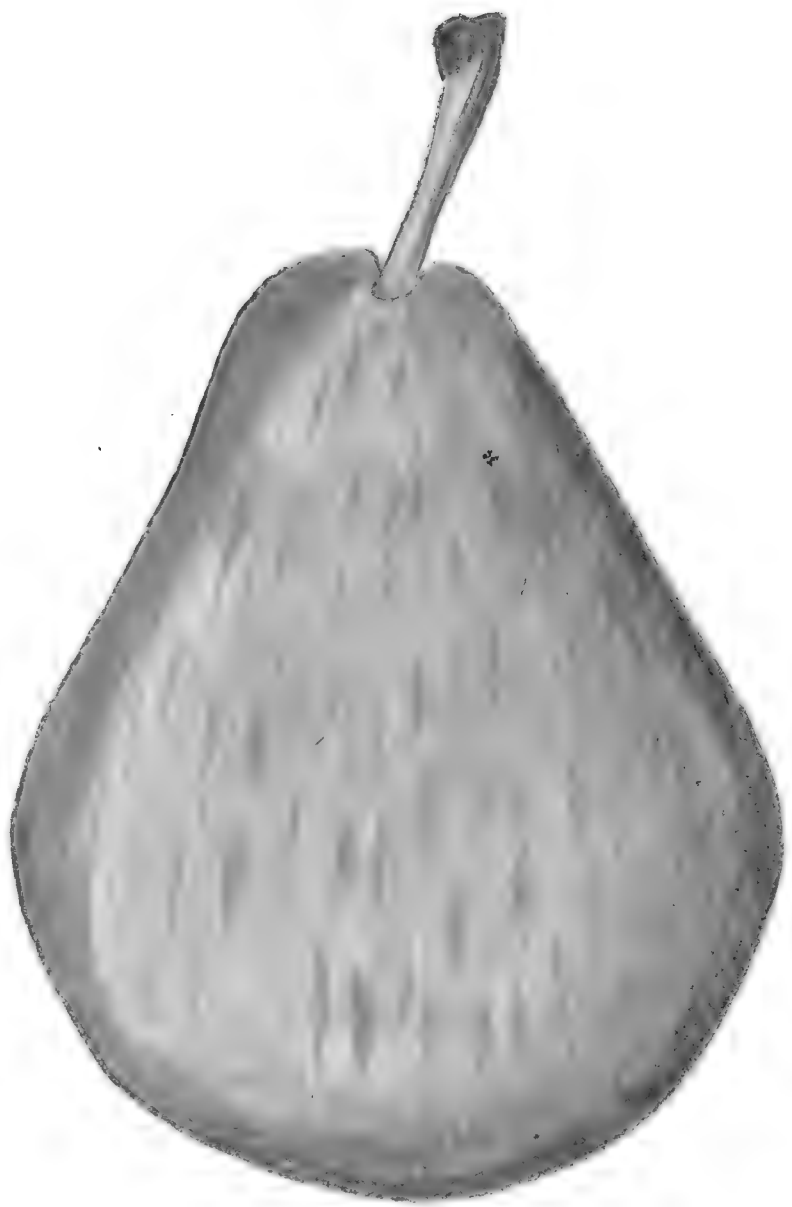
nom vulg.

cette poire est pyriforme, ou mieux encore  
 pyramidale; elle a trois pouces de hauteur, sur  
 treize trois lignes de diamètre; son pédoncule est dans  
 un enfoncement qui a peu de profondeur, et la queue,  
 longue de dix à douze lignes, simple et de même grosseur  
 petite cavité, la peau est verte avant la maturité, jaune  
 âtre quand elle a atteint cette époque. le côté du soleil  
 prend une teinte de rouge obscur, le chair est un peu  
 ferme, tendre cependant dans la parfaite maturité, sèche



et d'une saveur douce; crüe elle fait d'excellentes compotes.  
 les pepins sont bruns, allongés, chargés à leur pointe et un  
 peu au dessous, d'une petite membrane, ce fruit ne mûrit  
 qu'en mai, et il peut se conserver jusqu'en juin.





Poire de St. Pere.



de

fr

non

ce

vingt

de

le

quatre

plus

ord



Poire virgouleuse.

pyrus fructu magno, pyramidalis, subovato

et viridi flavescente, ad solem dilute rubente;

carne subdeliquescente, saccharata et sapida.

classe Teosandrie ord. Pentagynie ----- (lin.)

fam. nat. les rosacées, ----- (Juss.)

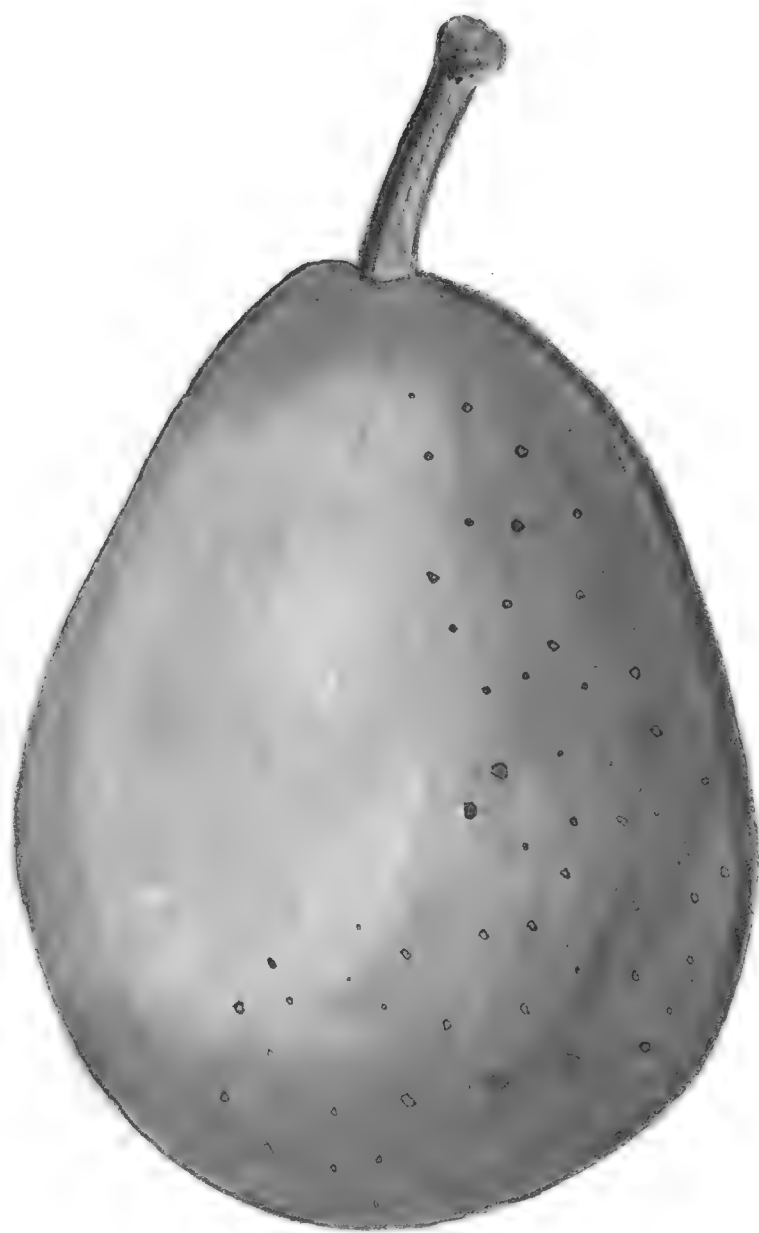
nom vulg.

ce fruit a trente trois à trente six lignes de hauteur, sur  
vingt six à trente lignes de largeur, dans son plus grand  
diamètre, placé à peu près à moitié de sa hauteur, et comme  
le côté de la queue ne se rétrécit que très peu, et qu'il en pres-  
qu'aussi large que celui de la tête il s'en suit que le fruit est  
plutôt ovale, que pyramidal. la queue est courte, n'ayant  
ordinairement que neuf à dix lignes de longueur, et elle



simple plante, ou à fleur du fruit, ou dans une très petite cavité.  
 la peau est d'abord verte, mais lors de la maturité, elle devient  
 d'un jaune citron. le côté du soleil prend une légère teinte  
 rougeâtre et toute sa surface est parsemée de petits points rouges  
 la chair est demi-fondante, assez abondante en eau sucrée et  
 relevée. les pépins sont allongés et bruns. elle mûrit en  
 décembre et janvier. du hanel la place aura les meilleures  
 poires. l'arbre se greffe sur franc, ou sur coignassier, il est  
 très vigoureux, mais lent à se mettre à fruit; une fois  
 qu'il en rapporte, sa fertilité est assez constante. il ne faut  
 pas le mettre au midi ni en espalier, parce que ses fruits  
 s'y crevassent et s'y défigurent.





virgoulense.  
5





cla

fa

nom

to

celu

Rou

nom

en u

que

me

dra



Poire de martin sive

pyrus fructu magno, sub ovato, ad pedunculum attenuato, è viridi flavescente, ad solem maturum rubescente, carne firma, saccharatâ, gratâ, quamvis parum sapidâ.

classe Dioscoride, ord. Pentagynie . . . . . (lin.)

fam. nat. les rosacées. . . . . (Juss.)

nom vulg.

Le fruit dont il est question ici est très différent de celui que du Hamet a nommé aussi, martin sive ou Ronville, et auquel nous avons conservé ce dernier nom. Le martin sive dont nous donnons la figure, est une très belle poire, qui auroit une forme presque ovale, si elle ne se rétrécissoit pas insensiblement vers le péduncule, et si elle n'étoit pas placée dans une cavité assez profonde entourée de bords.



très saillantes. sa hauteur en de quatre poices, moins quatre ou  
trois lignes, et son grand diamètre, mesuré au milieu de  
sa hauteur totale, en de trois poices moins deux lignes; la  
queue, en plantée ordinairement au pied de côté, en longueur  
de près de deux poices, sa peau est presque partout d'un  
vert jaunâtre, prenant seulement une légère teinte  
roussâtre du côté du soleil; la chair en forme un grain  
sèche, sucrée, assez agréable quoique peu relevée. les  
pépites sont d'un brun clair, bien nourris. cette poire  
mûrit en novembre et décembre.





Poire de martin sire.



el

fa

la p

ponce

lion

ponce

men

cha

en p

les b



Poire chaptal

pyrus fructu magno, pyramidato, è viridi  
 flavescente, ad solem rubescente, carne firmâ  
 dulci, subsaccharatâ, et parum sapidiâ.

classe Jcosandre, ord pentagynie. . . . . (100)

fam. nat. les rosacées . . . . . (100)

la poire chaptal en d'une forme pyramidale, elle a quatre  
 pouces moins trois lignes de hauteur, sur trente quatre  
 lignes dans son plus grand diamètre. Sa queue longue d'un  
 pouce ou environ, s'implante ordinairement un peu oblique-  
 ment dans une petite cavité, parce qu'un des bords est  
 chargé d'une bosse qui la fait incliner de côté. son oeil  
 est placé dans une cavité peu profonde, et peu évasée d'un  
 les bords sont unis. Sa peau est d'un vert un peu obscur,



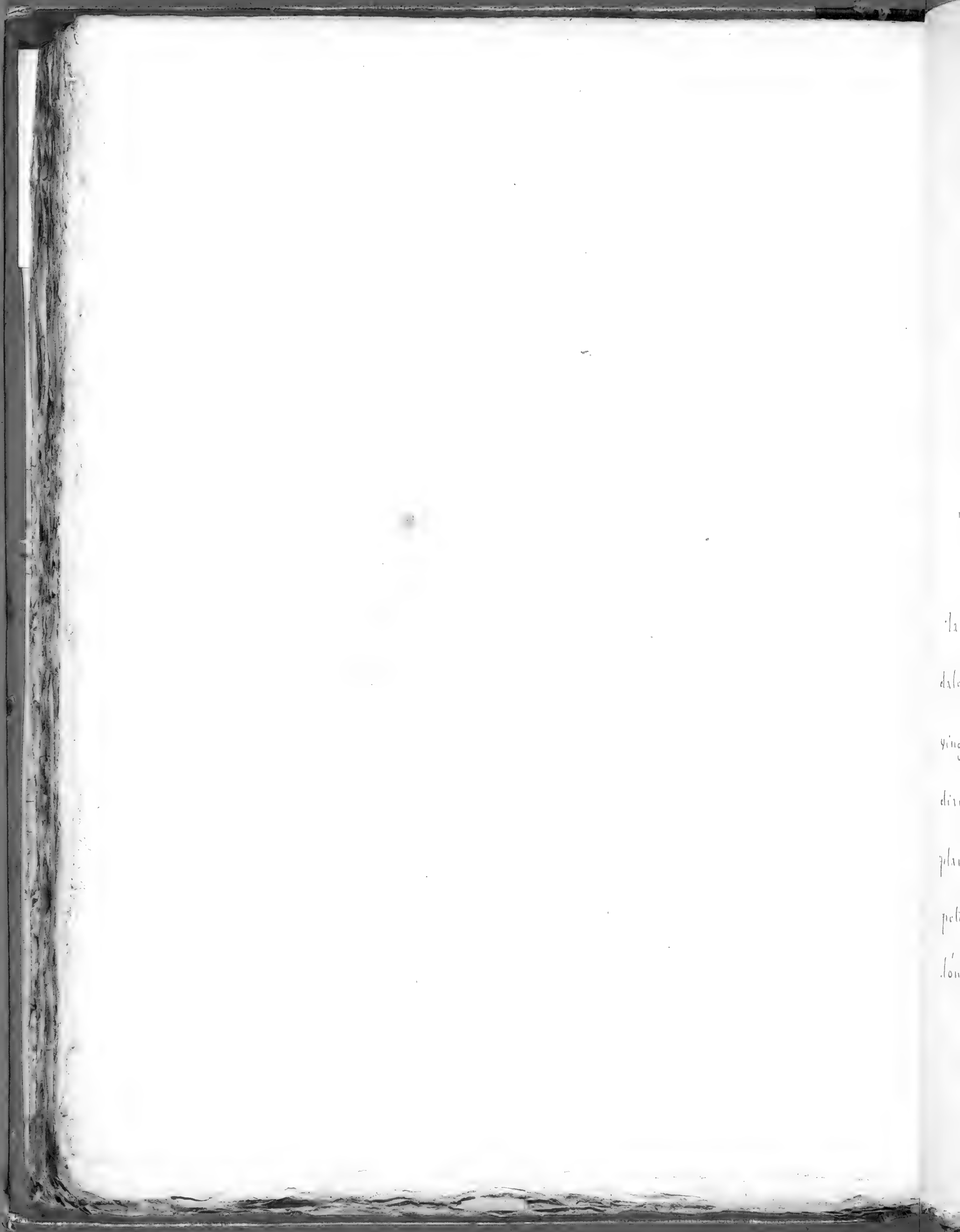
passant au jaunâtre, lors de la parfaite maturité ; le côté exposé au soleil prend une légère teinte, rougeâtre. Sa chair est ferme, assez sèche, douce, un peu sucrée, mais peu relevée ; cuite elle prend une saveur très sucrée. Ses pépins sont bruns, très allongés et très pointus, avortés pour la plus part, elle mûrit en janvier et février.





Poiré chaptal.







Poire rouge-crude.

pyrus fructu medio, pyramidato, line  
flavescente, inde splendide rubes, carne firmâ  
dulci, et parum sapidâ.

class. Scordarie, ord. Pentagynie . . . . . (lin)

fam. ut . . . . . (Juss)

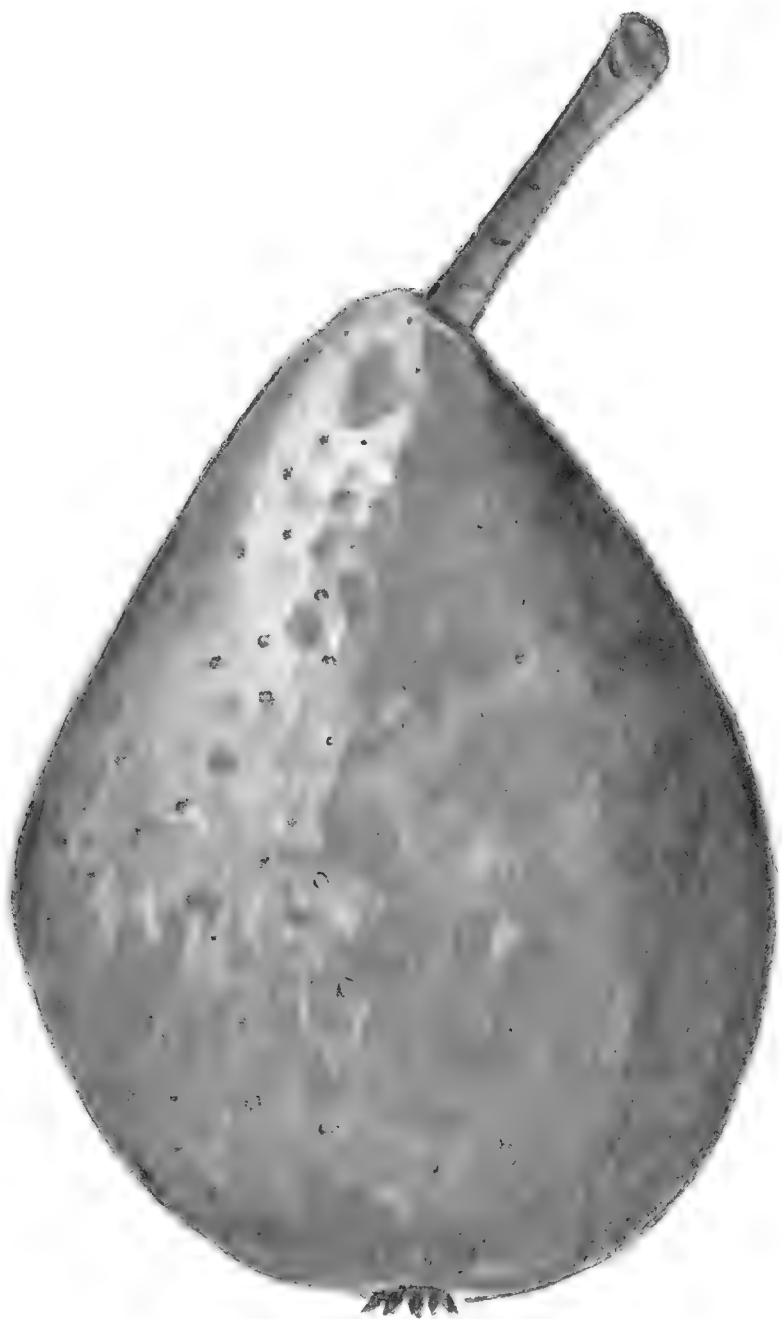
non vulg.

La rouge-crude est d'une forme assez exactement pyrami-  
dale; elle a trente deux à trente six lignes de hauteur, sur  
vingt sept à trente lignes de largeur dans son plus grand  
diamètre. la queue, longue de dix lignes à un pouce, s'ins-  
plante à fleur du fruit, et l'œil se trouve placé dans une  
petite cavité à bords parfaitement unis. le côté placé à  
l'ombre est jaunâtre, celui exposé au soleil, contient les



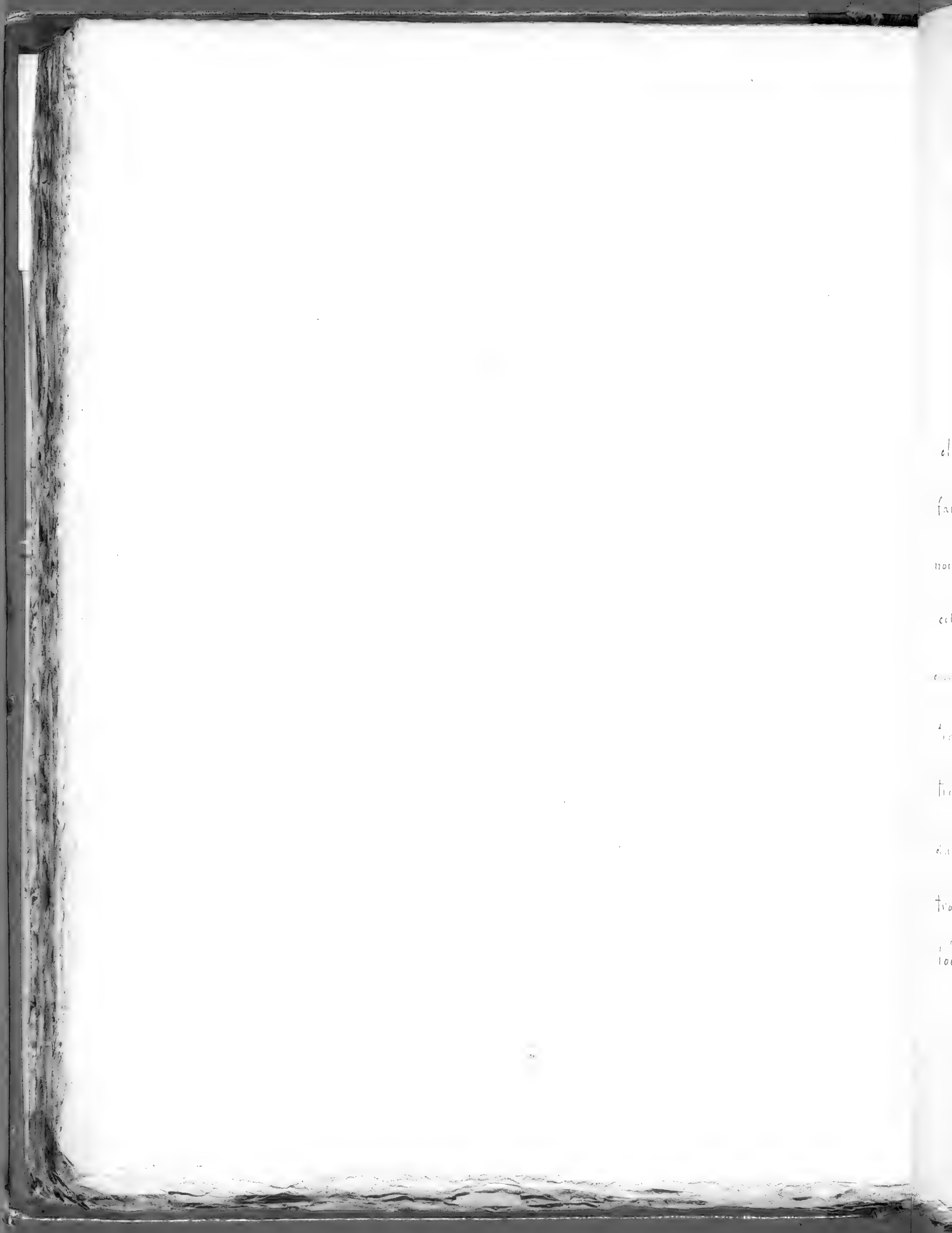
trois quarts du fruit, sont d'un rouge plus ou moins foncé.  
la chair est ferme, sèche, un peu sucrée, mais assez fade, et peu  
relevée, les pépins sont bruns, allongés. cette poire mûrit en  
juin. elle mérite peu d'être cultivée, et son seul mérite est de  
mûrir en hiver.





poire rougeaude







Poire royale d'hiver.

*Pyrus lueta* magno, turbinato, vel subgloboso,  
line flavescente, inde rubescente; carne vi-  
tiosa, paululum deliquescenti, saccharata  
grati.

classe Diosandrie, ord. Pentagynie . . . . . (114)

fam. nat. les rosacées.

nom. vulg.

cette poire a le plus souvent une forme turbinée, quel-  
que fois elle est presque globuleuse ayant trente à  
quarante deux lignes de diamètre, sur trente deux à  
trois de quatre de hauteur, il n'est pas rare d'en trouver  
d'une grosseur plus considérable, et ayant trois pouces  
trois lignes de hauteur, sur trois pouces de largeur,  
soit en placé dans une cavité très évasée, mais peu



profonde, et la queue, longue d'environ un pouce,  
 s'insérant dans une petite cavité, ayant les bords très unis.  
 la peau est d'un jaune clair du côté de l'ombre, et rougeâtre  
 du côté exposé au soleil. la chair est un peu jaunâtre, très  
 peu ferme, presque fondante, assez abondante en eau  
 sucrée et agréable. on trouve souvent la plus part des poires  
 avortées; mais ceux qui se développent bien, sont assez  
 allongés, d'un brun foncé. cette poire mûrit en décembre,  
 janvier, février et mars, elle est meilleure en plein vent  
 qu'en espalier.

(Nota) le fruit qui est représenté est dans les proportions  
 au dessous de la moyenne grosseur de l'espèce.





royale d'hiver





cha

fa

Hen

de l'

la p

d'a

en

per

per



Poire de quarante onces.

pyrus fructu omnium maximo, turbinato,  
gibboso, citrino, ad solem vix rubescente, ad  
pedunculum excavato, carne firma, grave  
odorata, acribâ.

classe Icetantrie, ord. pentagynie ..... (liii)  
fam. nat. les rosacées. .... (liii)  
non vulg.

de toutes les variétés de Poires, celle-ci seroit sans doute  
la plus grosse, si on ne pouvoit lui comparer la poire  
d'amour. le nom quelle porte indique assez combien elle  
est volumineuse, mais c'est au poids de provenance, quelle  
pèse quarante onces. celle que nous avons fait pèsée  
pèse, au poids de marc de Paris, vingt-sept onces et



quatre gros. sa forme générale étoit turbinée ; elle avoit quatre poncees ou demi de diamètre, sur quatre poncees de hauteur. sa surface étoit relevée par la de bosses peu saillantes, mais s'étendant largement. l'oeil étoit placé dans un large enfouissement à bords assez unis, et sa queue longue d'un ponce étoit placée dans un enfouissement, dont les bords, unis d'un côté, formoit de l'autre deux grosses bosses. sa peau est presque partout d'un jaune citron, avec une légère teinte rougeâtre du côté du soleil toute sa surface étoit d'ailleurs parsemée de nombreux points roussâtres sa chair est blanche, ferme, cassante, grenue, d'une odeur agréable d'une saveur acerbe, qu'on ne peut guères de la manger crue : cuite elle prend une couleur rouge, et une saveur sucrée fort agréable.

les pépins sont d'un brun foncé, presque toujours avortés.



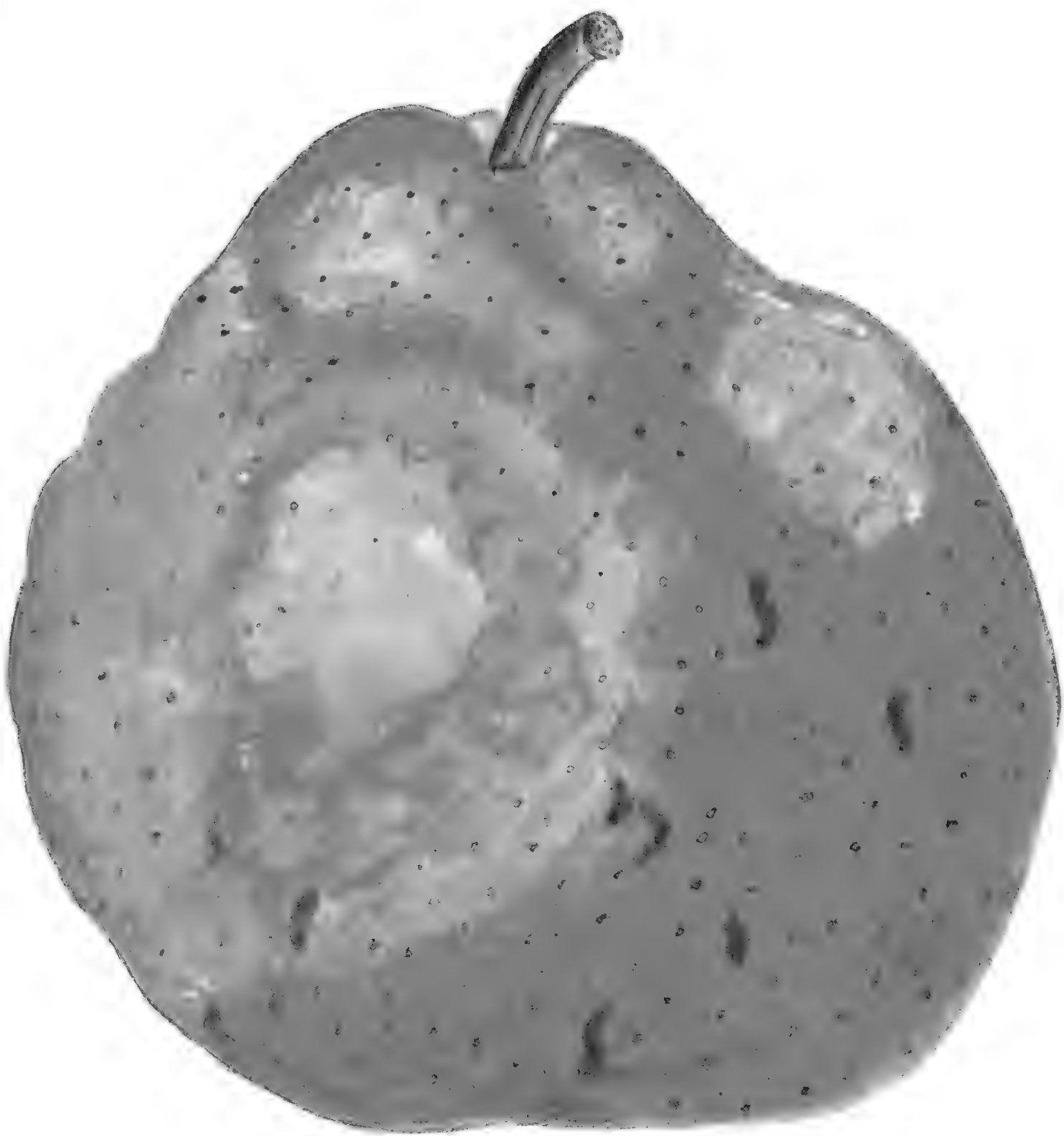
ce bon fruit est cultivé en provençe ;  
il mûrit en octobre et novembre , nous conseillons de le  
cultiver à cause de sa grosseur , qui le rend propre à  
faire l'ornement des desserts , et parce qu'il en sort bon  
sans aucun besoin de sucre pour faire une compote .

---



154





poire de quarante onces.







## Poire belle-audibert.

*Pyrus fructu magno, subrotundo, basi apice  
 que umbilicato, hinc pallide flavo, inde sub-  
 aurantiaeo, carne firma, grate odorata, acerba.*

classe Jcosandrie, ord. Pentagynie . . . . . (lin)

fam. nat. les rosacées.

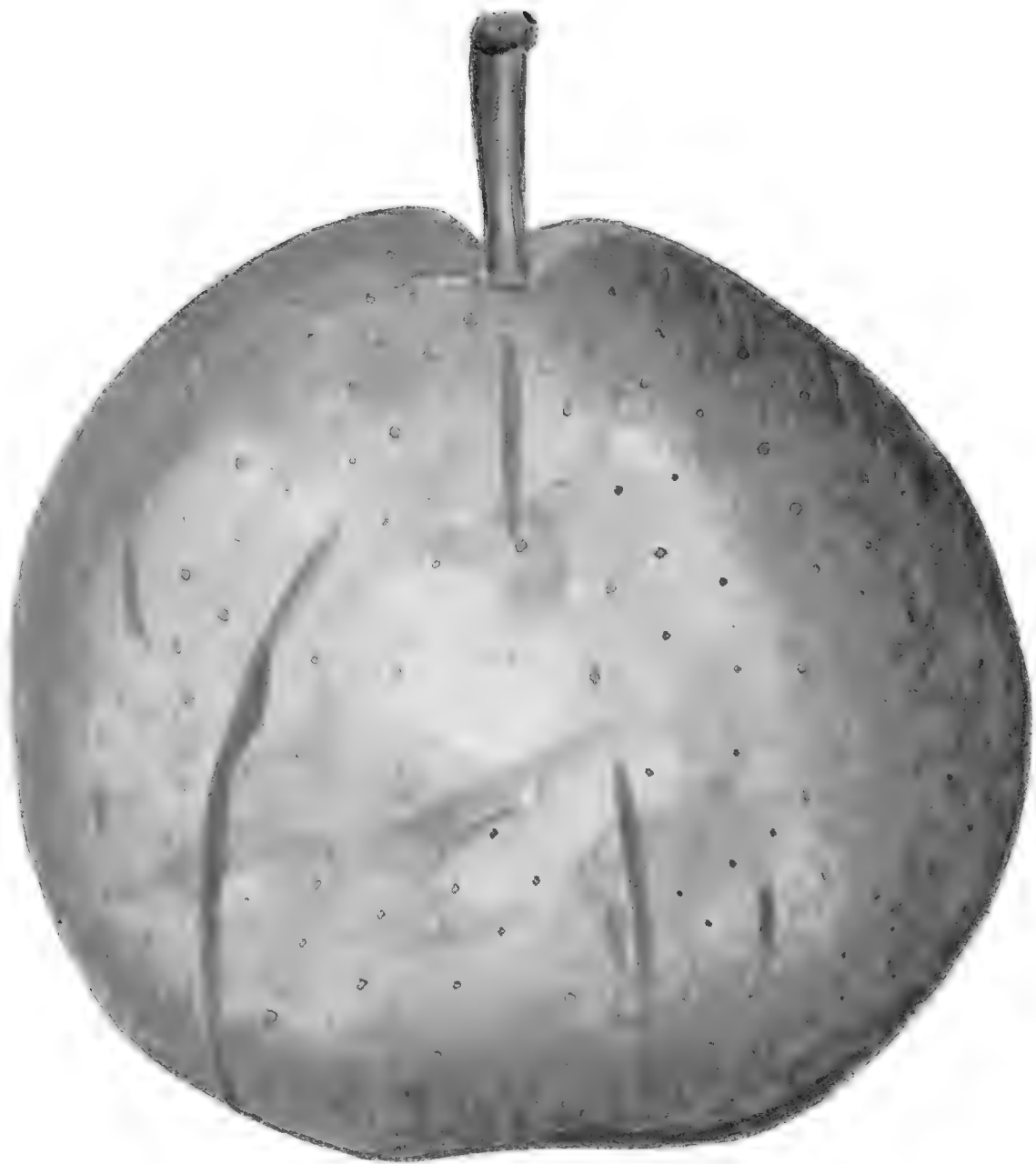
cette poire est une variété de celle de quarante onces, elle  
 en diffère cependant, en ce qu'elle est moins grosse, qu'elle  
 est assez régulièrement arrondie, et que sa surface n'est  
 point chargée de bosses, et qu'elle est un peu comprimée sur  
 son épaisseur, ayant quatre pouces, moins une ligne de  
 diamètre dans un sens, et seulement trois pouces trois  
 lignes dans l'autre, sa hauteur n'est que de trois pouces



une ou deux lignes d'apricot est d'un jaune très pâle du côté de l'ombre, et  
 la partie opposée en d'un jaune orangé clair, avec deux ou  
 trois taches allongées et roussâtres. la chair est ferme, cassante, greci  
 d'une odeur agréable, et d'une saveur acerbe comme celle de  
 la poire de quarante onces. elle est très bonne cuite, elle commence  
 à mûrir au mois de novembre. Quelibet nous l'a envoyée de provenç

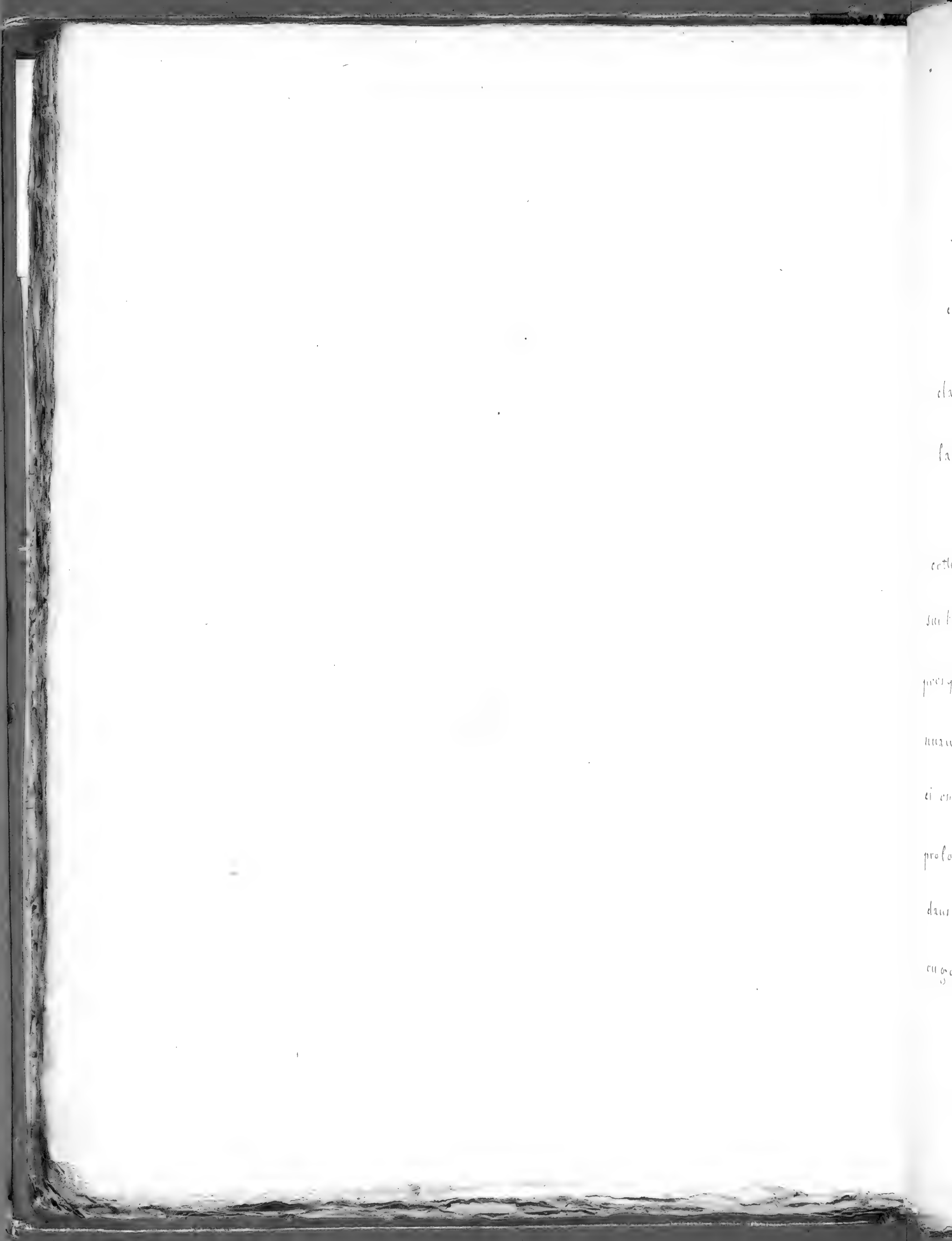
---





Belle audibere.





la  
la  
cette  
sur la  
propre  
naue  
ei en  
prolo  
dans  
en ge



## Poire belle-Bessa.

*Pyrus fructu maximo, oblongo, utrinque attenuato,  
subflavescente, punctis virescentibus consperso;  
carne firma, dulci, gratâ, parum sapida.*

classe Icosandrie, ord. pentagynie . . . . . (lin)

fam. les rosacées . . . . . (Juss.)

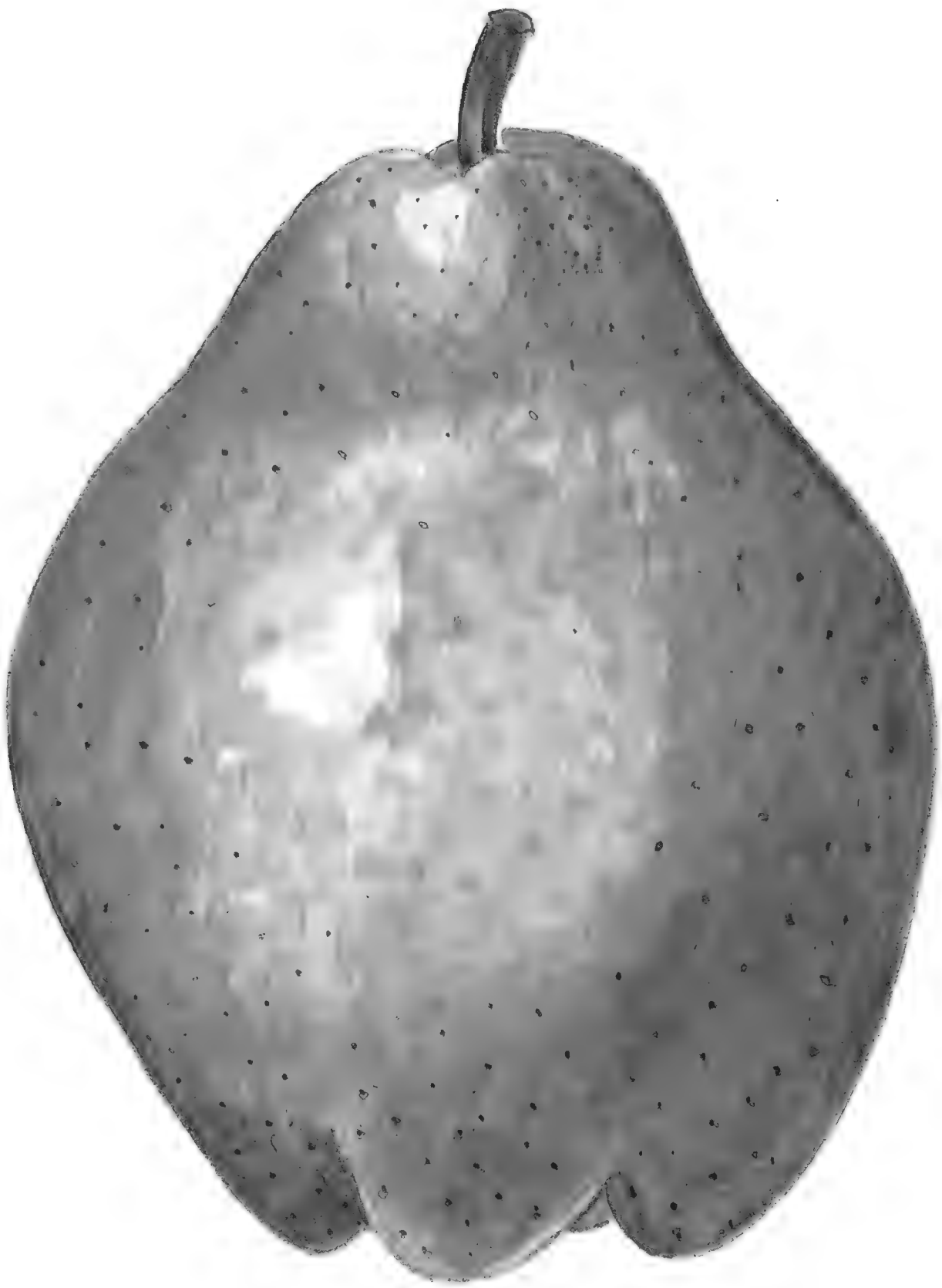
cette poire est fort belle, ayant quatre pouces de hauteur,  
sur trois de large dans son plus grand diamètre, qui est en  
presqu'à la moitié de sa hauteur; les deux extrémités dimi-  
nuent sensiblement, surtout du côté du pédoncule; celui-  
ci est planté un peu obliquement dans une cavité un peu  
profonde, et entourée de bosses, l'œil en demeure placé  
dans un enfoncement, dont les bords sont inégaux ou bossus,  
en général la circonférence du fruit est peu arrondie. la



peau en d'un vert très clair, tirant faiblement sur le jaune, lors de la maturité parfaite et parsemée de quelques petits points verdâtres. la chair en un peu ferme, douce agréable, sans être très relevée. ce fruit mûrit en novembre et décembre.

cette poire est nouvelle, et n'a encore été nommée par aucun cultivateur.





poire, belle Bessa.



da  
la

lire

trois

trente

la qu

l'inc

prote

citro

aux



## Poire d'Angleterre d'hiver.

pyrus fructu magno, pyriformi, citrino, punctis fulvis

undique consperso, ad solem subrubello; carne firmâ

siccâ, submosehata et subacerbâ.

classe Dioscoride, ord. Pentaginie . . . . . (lin)

laminat. les rosacées . . . . . (Juss.)

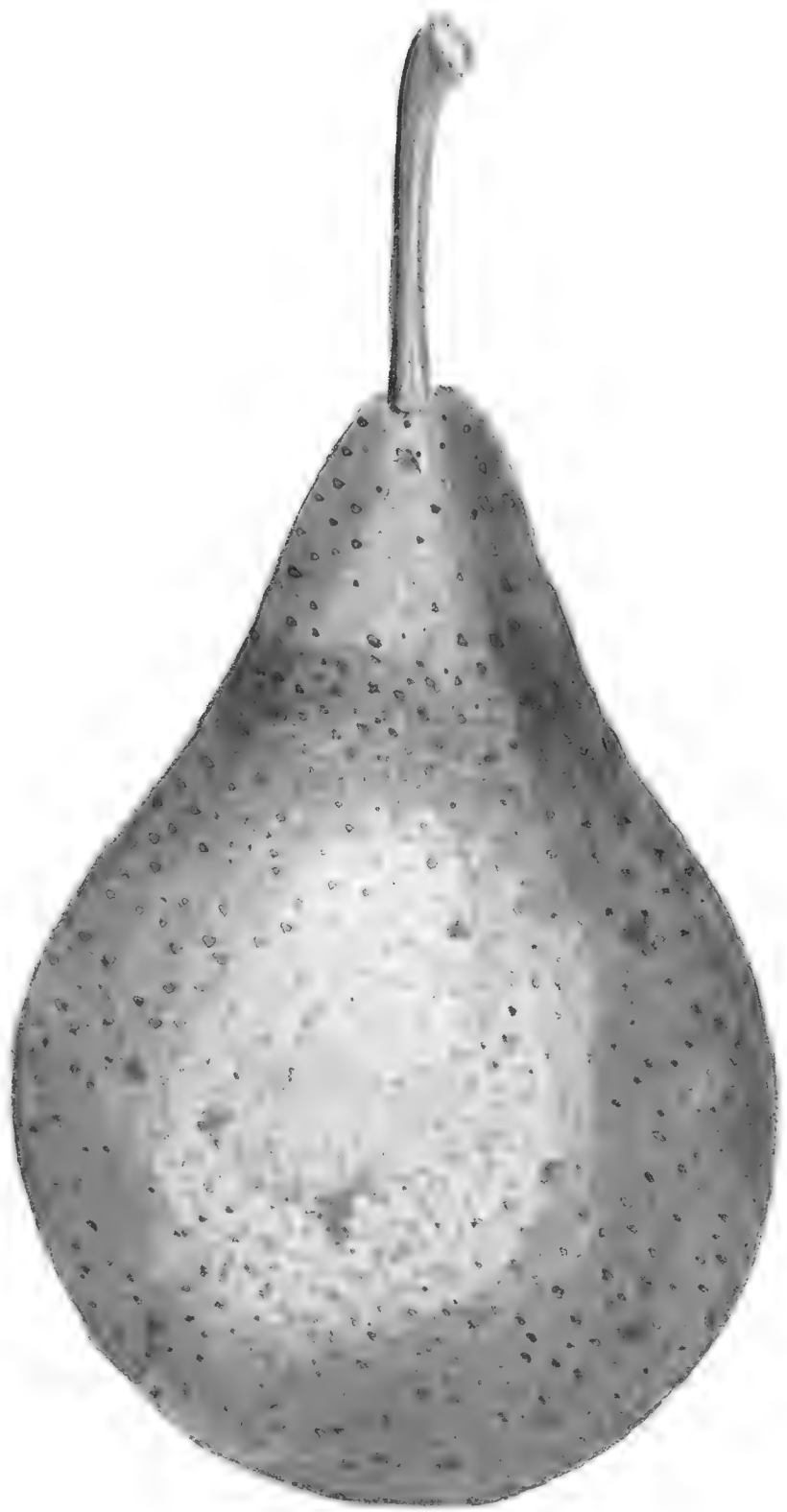
c'est un fruit d'une forme pyramidale, très régulière, avec la tête arrondie, ayant trois pouces et demi à trois pouces huit lignes de hauteur, sur trente - une à trente deux lignes de largeur dans son plus grand diamètre. la queue, longue de quinze lignes, s'implante à fleur de fruit, et se voit en place dans une cavité évasée, mais peu profonde. la peau, d'abord d'un vert clair, devient jaune citron lors de la parfaite maturité. la partie exposée aux rayons du soleil prend quelque fois une teinte rouge



est en d'ailleurs toute parsemée de petits points roussâtres,  
 la chair est ferme, sèche ou peu abondante en eau, d'une saveur  
 très légèrement acerbe, à peine musquée, et en général peu agré-  
 able, cuit elle est beaucoup meilleure. les pépins sont très allongés  
 d'un brun foncé, souvent avortés. l'axe autour duquel leurs loges  
 sont placées, est creux. cette poire ne mûrit pas avant le mois  
 d'avril, et elle se conserve jusqu'en juillet sans mollir, mais elle  
 se ride beaucoup.

---





angleterre d'hyver.



nou

la lis

coup

nou

leur

prou

ou

leur

d'ail

et o

poiv

app

pro

et o

don

com



nous bornerons ici l'énumération des poires à couteau, dont  
 la liste, quoique déjà très considérable, pourroit être beau-  
 coup augmentée, si nous ne négligions pas à dessein de  
 nombreuses variétés, qui quoique bien caractérisées par  
 leur forme, leur couleur, leur saveur, ne méritent ce-  
 pendant pas d'être cultivées, ou à cause de leur peu de  
 grosseur, ou à cause de leur peu de goût, ou même de  
 leur mauvaise saveur. quelque nombreuses que soient  
 d'ailleurs les bonnes variétés de poires, on peut encore  
 en obtenir de nouvelles par les semis; car les graines du  
 poirier, comme celles du pommier, à quelque variété qu'elles  
 appartiennent, ne multiplient jamais que l'espèce, et ne  
 propagent pas le fruit sans l'avoir plus ou moins modifié  
 et offre toujours quelque différence, en le comparant à celui  
 dont il tire son origine, soit qu'il devienne meilleur, soit,  
 comme cela arrive le plus souvent, que, remontant vers



l'origine primitive (le poirier sauvage) il lui soit de beaucoup  
inférieur en qualité.

Duhamel paroit avoir cru que le poirier n'a  
produit tant de variétés, que parce qu'il s'en allie avec le  
coignassier. il a même soupçonné, qu'il auroit bien pu aussi  
se mélanger avec le cornier et le nêlier. malgré l'alliance qui  
existe entre ces quatre genres, nous ne croyons nullement que  
de pareilles alliances soient possibles, ou au moins faciles à  
faire, surtout dans l'état de nature. le pistil d'une fleur de  
poirier, entouré comme il l'est d'un assez grand nombre  
d'étamines, doit toujours être fécondé par celles-ci, ou avoir  
perdu la faculté de l'être, avant que le Pollen d'étamines étrangères  
étrangers, puisse être parvenu jusqu'à lui.

---



Poires à Boisson.

---

1. Poire d'angoisse, bonne et fertile produisant un poiré très spiritueux.
2. Poire Beclon, peu fertile, poiré de peu de qualité.
3. Poire de Bernay, fertile, poiré médiocre.
4. Poire, le Billon, poiré de bonne qualité.
5. Poire de Bissau, espèce estimée.
6. poire Binneton, fertile, bon poiré.
7. poire de bon son, espèce estimée.
8. poire de branche, fertile et une des meilleures espèces.  
donnant un poiré, qui réunie toutes les bonnes qualités.
9. Poire carisi, blanc et rouge, fertile, bon poiré.
10. Poire de chemin, fertile, poiré délicieux.
11. Poire de fer, fertile, tardive, poiré excellent.
12. Poire fourmi, mauvaise espèce, poiré faible.
13. Poire de G'noncy, poiré estimé.
14. Poire de gréal, fertile, bon poiré.



15. Poire grippe (grosse et petite, fertile, bon poiré.
16. Poire gros meuil, grosse, fertile, bon poiré.
17. Poire gros ven, fertile, bon poiré.
18. Poire hector, bonne espèce, bon poiré.
19. Poire lantreotia, fertile, excellent poiré.
20. Poire de mailloz, fertile, bon poiré.
21. Poire de mare, peu fertile, bon poiré.
22. Poire de mier, fertile, excellent poiré.
23. Poire moque friam (bleue et rouge) fertile, bon poiré.
24. Poire musquette, mauvaise qualité, mauvais poiré.
25. Poire Parouzel, peu fertile, bon poiré.
26. Poire Plessis, fertile, mauvais poiré.
27. Poire Ragueneu, fertile, poiré délicieux.
28. Poire Rochonnière, peu fertile, bon poiré.
29. Poire rouge vigny, peu fertile, poiré excellent.



- 30. Poire de Roux, bonne espèce, poiré délicat.
- 31. Poire de Sabon, bonne fortelle ou belle, poiré délicieux.
- 32. Sauvageol, poire de médiocre qualité.
- 33. Trochet, bonne espèce, bon poiré.
- 34. Poire de Valmont, bonne espèce, bon poiré.







culture, usages et propriétés.

le poirier est indigène des forêts de l'Europe tempérée ; mais il en est plutôt disséminé dans les bois qu'il ne forme la masse, surtout dans les pays de plânes : on le trouve quelque fois plus commun et plus répandu dans les contrées montagneuses, sans qu'il y constitue à lui seul des forêts entières, ainsi que font les chênes, les Pins, les Bouleaux, et autres arbres.

le poirier est moins délié sur la nature du sol et sur l'exposition ; quoiqu'il réussisse mieux dans les terrains fertiles et profonds, il s'accommode cependant de ceux qui sont secs et pierreux, parce que ses racines s'enfoncent plus profondément, et qu'elles peuvent percer et s'étendre jusques dans les fentes des rochers. le poirier est aussi en général plus vigoureux, sous tous les rapports que le Pommier. il s'élève davantage, fleurit



et donne ses fruits plus tôt, rapporte ordinairement plus  
longtemps, et parvient à une grosseur bien plus considérable.

La croissance du poirier, comme celle de presque  
tous les arbres à bois dur, est lente, quoiqu'elle le soit cepen-  
dant moins que celle du chêne. Le poirier croît lentement, est  
susceptible de vivre longtemps, et il peut acquies une grosseur  
considérable. Cet arbre est d'autant plus fécond, qu'il est plus  
vieux. Bose dit avoir vu des poiriers auxquels on attribue  
trois à quatre cents ans, et qui étoient extrêmement productifs.

On cite un poirier d'Essex en Angleterre,  
qui ont dix huit pieds de circonférence.

La manière de former les semis, des pépinières  
et des plantations de Poiriers, nous ne répéterons pas  
ce que la culture de ces deux arbres peut avoir de commun,  
nous renvoyons à l'art pomier.

Le pommier ne se greffe que sur lui même



le Prune le doucin, et le Paradis, et tous des sujets  
sortis originairement, ou du pommier sauvage, ou de  
pommiers déjà cultivés. le poirier au contraire, outre  
qu'il se greffe sur lui-même, se greffe aussi très souvent  
sur coignassier, et il réussit sur l'aube épine, le nêlier,  
l'arbutier, le forrier, le pommier et autres arbres de  
la même famille.

le poirier se greffe en écusson, en fente et en  
couronne, la première façon ne se pratique que sur les  
jeunes sujets, et est en général celle dont on se sert le  
plus dans les pépinières, la seconde s'emploie pour les  
arbres de cinq à six ans, et au-delà, jusqu'à une certaine  
grosseur. la dernière ne convient qu'aux vieux arbres  
qu'on veut rajeunir, et dont on veut changer le fruit; cette  
sorte de greffe n'est, à proprement parler, que la multi-  
plication de celle en fente.

la greffe en écusson se fait



au printemps, et au mois d'août; la première s'appelle à oeil  
poussant, et l'autre à oeil dormant, cette dernière est celle qui  
est le plus en usage: pour l'une et pour l'autre, il faut que les  
arbres soient en sève, afin que l'écorce se détache facilement.

La greffe en fente doit être faite avant que  
la sève ait détaché l'écorce du bois, ce qui rendroit l'opération  
moins facile et moins sûre. le temps favorable à celle-ci est le  
commencement de mars, ou la fin de février, selon le climat, ou  
suivant que le printemps est plus ou moins précoce. la greffe  
en couronne se fait plus tard, en pleine sève, par ce que pour  
elle, il faut que l'écorce du sujet puisse se détacher.

Les poiriers greffés sur sauvages deviennent  
des arbres très vigoureux, et ils vivent très longtemps; mais on  
a appris par l'expérience, qu'ils ne rapportoient des fruits que  
très tard, après vingt ans et plus, et que ceux qu'ils donnoient  
étoient moins beaux et moins bons que ceux greffés sur coings.



nassier, cela fait qu'aujourd'hui on ne plante presque plus de sauvagions.

Le coignassier au contraire, lorsqu'on le fait servir de sujet pour recevoir la greffe de poirier, se met promptement à fruit, au bout de deux à trois ans seulement, et ses productions sont bien meilleures; mais d'une forme que des arbres faibles, et peu durables. Le branc, qui en le produit du semis des graines des variétés perfectionnées par la culture, tient le milieu entre ces deux extrêmes.

quand on veut avoir des arbres peu élevés, propres à former des espaliers, des contre espaliers, à tailler en buisson, en vase, en quenouille, en pyramide, et même en demi-plein vent, on prend des poiriers greffés sur coignassier. le branc ne convient qu'aux grands Plein vents.

il faut observer que toutes les variétés



ne réussissent pas également bien sur le coignassier, et l'expérience a appris qu'il en est qui languissent toujours, et qui même ne reprennent pas sur cet arbre, tandis que ces mêmes variétés réussissent parfaitement sur frane. quelques autres au contraire mais en petit nombre, paroissent prospérer davantage sur coignassier, que sur frane même.

il faut observer qu'il y a deux variétés dans le coignassier, le coignassier commun, et celui de Portugal. le premier ne convient qu'aux variétés dont la sève est modérée, et de grandeur médiocre; mais celles qui deviennent grandes, et sont vigoureuses, demandent à être greffées sur les secondes.

le poirier est peu difficile sur le terrain, cependant il ne vient pas bien indistinctement partout, et on doit surtout observer en le plantant, s'il est greffé sur frane, ou sur coignassier. dans le premier cas, il réussira bien dans une terre profonde, fertile, et modérément humide, tandis qu'il réussira, ne verra



pas long-temps, et ne portera que des fruits médiocres, dans un terrain trop aride, et surtout dans une terre argilleuse et trop aquatique. Sur coignassier, il faudra de préférence le planter dans un sol un peu humide, et il ne sera pas nécessaire que la terre soit aussi profonde, parce que les racines du coignassier sont traçantes.

quoique le poirier soit un arbre indigène, il est cependant susceptible d'être attaqué par les gelées, lorsqu'il commence à pousser au printemps, ses fleurs surtout en sont souvent frappées, et c'est ce qui le plus souvent diminue, quelque fois même fait tout à fait manquer ses récoltes.

les poires ont besoin d'une certaine température pour acquiescer à la Sève qui les place au nombre des meilleurs fruits. les printemps froids et humides, empêchent les fruits de nouer, les étés et les automnes pluvieux les rendent fades, les empêchent de mûrir, et de se conserver.



dans les années très sèches, et très chaudes, les poires ne grossissent pas, et sont sujettes à devenir pierreuses: il faut donc un temps ni trop sec, ni trop humide, et une chaleur modérée pour que les fruits soient de bonne qualité.

Le poirier, ainsi que le pommier, ne porte ses fruits que sur des branches qui ne sont jamais moins de trois ans à se former, et qui quelque fois ne sont propres à fructifier qu'à bon de quatre à cinq ans: cette circonstance fait que la taille de cet arbre et du Pommier est fort différente de celle des arbres à noyaux qui ne portent au contraire du fruit que sur les rameaux de l'année; mais elle prouve également de les tailler à telle époque de l'hiver, qu'on le désire, parce qu'on voit toujours quelles sont les branches qu'il faut conserver pour avoir du fruit, non seulement l'année de la taille, mais encore les deux suivantes.

Le poirier par la nature et par destination



à devenir un grand arbre, il donne ordinairement des  
 poutres longues et vigoureuses, ne paroit s'occuper que  
 de s'élever, et dilère longtemps de donner des preuves, ou  
 même des espérances de fécondité, il faut donc, règle  
 générale, pendant ses premières années ne pas tenir  
 la taille courte, de peur d'altérer ses racines, ou de ne lui  
 faire produire que des branches fortes et de faux bois,  
 et lui laisser toutes les petites branches qui pourront y  
 subsister sans confusion. lorsque l'emportement de  
 sa jeunesse sera modéré, et qu'il se sera mis à fruit, si on  
 trouve qu'il ait pris trop d'étendue, on pourra le réduire  
 et le rapprocher sans danger, parce qu'il pousse faci-  
 lement; de sorte que si cet arbre a été bien conduit les  
 trois ou quatre premières années, les fautes qu'on lui  
 aura faites contre les règles de la taille, par négligence ou



par méprise, sont réparables, pourvu qu'on ne le laisse pas vieillir dans ses défauts. on voit souvent des poiriers de dix à douze ans qui n'ont encore porté aucun fruit, parce qu'ils ont été taillés trop court; au lieu qu'ils auroient fructifié dès la quatrième ou cinquième année, si on leur en laisse suffisamment de petites branches, seules propres à donner du fruit.

la taille a pour objet de rendre les arbres plus réguliers dans leur port de multiplier leurs branches, suivant la forme qu'on veut leur donner, de les obliger à pousser des bouquets à fruits, ou de les rendre plus feconds, et enfin de leur faire porter de plus beaux fruits. voici la règle générale d'après laquelle se pratique celle du poirier.

on doit commencer par nettoyer l'arbre de ses chicots, de son bois mort, et de ses onglets, de façon que la sève, puisse cicatriser chaque plaie.

on commence ensuite la taille par le bas



de l'arbre, et on la continue en s'élevant graduellement, pour ne pas laisser de vuide, ou espacer les branches avec égalité, et on les qualifie à mesure, en attachant chaque rameau, soit au treillage avec de la corde, soit au mur même avec la loque. comme la taille du poirier se fait à l'époque que on l'on distingue facilement les bourgeons à fruit de ceux qui ne doivent donner que des feuilles (ceux-ci sont pointus, et les autres ronds et canus) on ne conserve des premiers que la quantité suffisante. il faut tailler court les branches à fruit, c'est à dire depuis trois yeux jusqu'à huit, suivant leur force.

les cultivateurs distinguent dans les poiriers cinq sortes de branches. 1<sup>o</sup> les gourmands et les faux bois, 2<sup>o</sup> les branches à bois qui proviennent des yeux des branches taillées annuellement. 3<sup>o</sup> les lambourdes qui sortent partout, même du tronc 4<sup>o</sup> les brindilles qui croissent



sur les lambourdes 3<sup>e</sup> les chiffonnes, ou branches folles.

on ne conserve ordinairement dans la taille des poiriers en espalier que les branches latérales; on coupe toujours en bec de flûte, et à peu de distance d'un œil.

la méthode d'enlever les gourmands, est vicieuse; elle dérange l'économie de l'arbre, qui dépérit et ne jette plus que des branches fluettes, il est bien préférable de laisser pousser les gourmands jusqu'à la fin de juillet, ou les palissant le mieux qu'il est possible, et de les rabatre à cette époque, à deux, trois ou quatre yeux, ou au bourgeon latéral le plus bas. par ce moyen, ces yeux qu'on leur a laissés, souvent, en il en naît plusieurs branches fructifiantes appelées crochets, dont les yeux ont le temps de se former, pour faire produire l'année suivante, à chaque branche ainsi arrêtée, une grande quantité de fruits. on taille ces branches au printemps suivant, à un, deux ou trois yeux. il ne faut donc supprimer les gourmands, que lors qu'ils sont mal placés, ou



qu'ils absorbent trop de sève, ou que l'arbre est vieux et faible  
il y a d'ailleurs des gourmands, qu'il importe d'autant plus  
de ménager, qu'ils peuvent servir à garnir un escalier vuide  
et nu.

on casse seulement les lambourdes par le bout,  
et, l'année suivante, ou même en automne, on les taille à un  
ou deux yeux.

les brindilles ne donnent de fruit qu'à la trois-  
sième année, précieuses dans les jeunes arbres, on doit les  
enlever sur les vieux, afin d'obtenir des pousses plus vigoureu-  
ses, ou des gourmands qu'on taille longs pour supprimer la  
grosse branche la plus voisine, ce qui fournit un moyen  
facile de rajeunir par degrés, les arbres devenus vieux,

quand on a fini de tailler un poirier,  
qu'on a jugé de son état, en le regardant de loin, et qu'on y  
a mis la dernière main, il en est propos de le derbouter, d'ent-



quer les gourmands qui poussent au pied, de nettoyer la tige de ses vieilles écorces, et de remédier aux plaies.

Si des arbres ne donnent pas de fruit, il est quelque fois bon de les dechausser, pour leur donner de bonne terre, ou de leur enlever quelques racines, lorsqu'ils poussent avec trop de vivacité.

en juin on ébourgeoie les arbres; c'est un moyen excellent pour prévenir une pousse embarrassée de branches jetées dans un mauvais ordre: il consiste à pincer et à enlever proprement avec les doigts les bourgeons mal placés.

on palisse les arbres à deux époque, en hiver et en été. le poirier et le pommier ne sauroient être trop rapproché du mur, leurs fruits en sont plus beaux, et mûrissent mieux.

il est un moyen pour convertir en poirier blanc, celui qui est greffé sur coignassier. on sait que ce dernier ne réussit que dans un sol un peu humide, et qu'en le plantant, on place ordinairement la greffe à fleur de terre, et que si on le met



dans un terrain sec, il y languit d'abord et ne tarde pas à  
 périr dans un état de dépérissement. David membre de la so-  
 ciété d'agriculture d'Aix, ayant observé que les poiriers greffés  
 sur coignassier poussaient des racines du franc, par le collet  
 de la greffe, quand celle-ci étoit suffisamment recouverte  
 de terre, conseille, quand on n'a que de cette sorte d'arbres,  
 et qu'on en est obligé de les planter dans un terrain sec, de  
 recouvrir la greffe au moins de trois pouces de terre, pour  
 favoriser l'établissement des racines du franc, qui seules  
 peuvent y rendre les poiriers durables. dès qu'un tel poirier  
 a poussé des racines du franc par le collet de la greffe, il vé-  
 gète avec force, ses racines propres lui fournissent beaucoup  
 plus, et ce changement s'annonce par la vigueur de l'arbre,  
 et par les dragées que les racines du franc poussent à  
 son entour.

le poirier est le plus estimé des arbres



fruitiers à propos, par la multiplicité de ses variétés et par les différentes époques de leur maturité, qui se succèdent sans interruption, depuis le commencement de l'été, jus qu'à la fin de l'automne et même jusqu'à l'été suivant, il n'est pas d'époque de l'année où l'on ne puisse manger de ses fruits, et il présente le même agrément que s'il étoit réellement chargé de fruits en tous temps.

La maturité des premières poires commence en juillet, et même à la fin de juin, dans les années hâtives, et dans les provinces méridionales elles mûrissent successivement sur les arbres, sans interruption, jusqu'au mois d'octobre. on cueille alors les poires d'automne, qui ne peuvent acquies sur les arbres leur maturité, et celles d'hiver à la fin du même mois, ou au plus tard dans le commencement de novembre.

ce dans la fructification que les poires d'automne et d'hiver achèvent de se perfectionner; on les y voit



insensiblement changer de couleur, y mûrir, et quelques unes  
 d'entre elles s'entretenir sans se gâter, jusqu'aux nouvelles  
 de l'année suivante. pour conserver les poires d'automne et  
 d'hiver, six semaines ou deux mois au delà de leur terme  
 ordinaire, il faut, après les avoir cueillies, les entasser sur  
 une table dans la fruiterie, et les y laisser, jusqu'à ce qu'elles  
 soient bien chargées d'humidité, ou comme on le dit, yule  
 gairement, jusqu'à ce qu'elles aient ressue, ce qui arrive  
 en plus ou moins de temps, quelque fois en vingt quatre  
 heures, suivant la température de l'air. alors on les essuie  
 bien avec un linge, et on les arrange l'une à côté de  
 l'autre à un air sec. lorsqu'elles sont très sèches on les  
 enveloppe séparément de papier, ou les place assez éloi-  
 gnées les unes des autres, pour qu'elles ne se touchent pas,  
 dans des tiroirs, ou sur des planches dans des armoires  
 qui soient bien à l'abri de la gelée et de l'humidité,



et on les y culterme, avec ces attentions on prolonge la durée des poires de St. germain, jusques vers la fin d'avril, et celle des autres poires tardives à proportion.

les poires tapées se font de cette manière.

on cueille les poires, qu'on veut préparer, un peu avant leur maturité, et on a le soin de ne pas leur ôter la queue; on les pèle en conservant les pelures; on les passe dans l'eau bouillante, ou on les laisse bouillir quelques minutes, après quoi on les retire, les poires retirées de l'eau et égoutées sont rangées sur des claies, et portées dans un four, un peu moins d'hauteur que pour cuire du pain; on les y laisse pendant douze heures, après quoi on les retire pour les y remettre successivement trois jours de suite, et le quatrième jour, avant de les mettre de nouveau au four on les applatit avec les doigts ou avec une spatule de bois, et on les trempe, ainsi applaties et cette fois seulement dans un sirop qu'on a préparé dès le premier jour en faisant cuire, dans l'eau bouillante, qui a d'abord servi à mettre les



poires, les pelures de ces mêmes poires, jusqu'à ce qu'on puisse en exprimer le jus, on les presse dans une passoire, ou dans un linge clair et blanc, et en remettant bouillir ce jus exprimé, jusqu'à ce qu'il soit réduit en syrop épais, on peut y ajouter une petite quantité de sucre pour lui donner plus de qualité.

La dernière fois qu'on expose les poires à la chaleur du four, on finit par les laisser, jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment sèches, ce qu'on connaît à leur couleur d'un beau rouxâtre, à leur chair ferme et d'une transparence, lorsqu'elles sont retirées du four, on les conserve dans des boîtes garnies de papier, ou tout simplement dans des tonneaux. déposées dans des endroits secs, elles peuvent se garder fort bonnes pendant deux ou trois ans; elles sont cependant meilleures dans la première année. les variétés qu'on doit préférer pour faire les poires tapées sont, le rousseler, l'anglêterre, le doyenné, le Beurré ord.



le maître Jean, et le maître Sec.

il y a une manière plus simple de dessécher les poires au four; elle consiste à les y mettre après qu'on en a retiré le pain, ou sur lâtre même, préalablement nettoyé, ou sur des claies, on les y remet une seconde, une troisième et même une quatrième fois, selon leur grosseur, jusqu'à ce qu'elles soient convenablement desséchées, pour mieux dire sechées, on les met ensuite dans des foudreaux, qu'il faut placer dans un endroit sec.

depuis quelques années, les épiciers vendent des poires et des pommes sechées au four avec leur peau, et coupées par tranches. on met dans l'infuser ces fruits dans l'eau commune, jusqu'à ce que la fermentation s'établisse, on obtient une espèce de petit cidre, qui n'est pas désagréable, mais qui, lorsqu'on en fait trop d'usage, donne de fortes dyssenteries.

avec les poires et le vin doux ou le cidre qu'on l'a retiré.

on peut faire sans vin ni sucre une



confiture de poire, très économique, et plus douce que le raisiné ordinaire. toutes sortes de poires d'hiver, ou poires cassantes peuvent y entrer; mais celle qu'on fait avec le muscadin et le martin sec, est la meilleure. pour cela, après avoir pelé ses poires, on fait, avec leurs pelures bouillies dans l'eau une espèce de syrop. lorsque ce syrop est au point convenable, on y jette les poires coupées par quartiers, et on les y fait cuire, jusqu'à ce que le tout soit suffisamment réduit.

la pâte de poires ne diffère des confitures, que parce qu'on a fait évaporer la plus grande partie de l'eau qu'contenoient ces dernières, de sorte qu'elle prend plus de consistance, et peut se conserver en morceaux aplatis, en ayant soin de placer dans un endroit très sec les boîtes dans lesquelles on la renferme.

les poires fondantes, douces et sucrées sont



ra rafraîchissantes, légèrement laxatives, elles conviennent aux personnes qui ont le ventre paresseux : celles qui ont la chair dure ou plus ou moins acerbe, sont au contraire astringentes. les poires cuites au four, ou sous la cendre sont permises aux convalescents, mais leur usage n'est pas bon, à ceux qui sont sujets à la colique.

le jus ou le suc retiré des poires s'appelle poiré. les poires les plus âpres, fournissent le meilleur. les poires à poiré se recueillent à deux époques différentes : celles de la première époque, connues sous le nom de poires tendres, se récoltent en septembre, et les autres, sont celles de poires dures, en octobre. on ne laisse pas murir les poires autant que les pommes, il suffit, pour qu'elles soient bonnes à piler, que leur maturité s'annonce par leur couleur jaune, par une odeur particulière, et on évite avec soin, non seulement de laisser pourrir, mais encore on rejette celles qui sont molles.

le poiré, par la distillation, donne de l'eau de



que en plus grande quantité que le cèdre, et de meilleure qualité; on le convertit aussi en vinaigre qui, pour les propriétés, approche beaucoup de celui qu'on fabrique avec le vin blanc.

plusieurs insectes sont nuisibles au poirier, le plus dangereux de tous en la ténioïde, connue le nom de tigre, et que les jardiniers appellent le puceron du poirier. cet insecte est si abondant qu'il cause quelque fois même la mort de l'arbre. il est fort difficile de le détruire autrement qu'en l'écrasant avec les doigts; cependant on dit qu'en mettant au pied de l'arbre du fumier de cochon, ce moyen détruit ces insectes, ce qui est facile à éprouver.

le charançon gris cause aussi beaucoup de dommage au poirier en dévorant au printemps les bourgeons naissant, il y a d'autre moyen de les détruire, que d'en faire la recherche au moment ou il vient à se montrer, plusieurs



autres insectes font du tort aux poiriers et on ne connoît aucun moyen certain de les détruire. le meilleur, et le seul praticable est de défeuiller les arbres un peu avant la pousse des feuilles.

le bois du poirier sauvage est pesant, d'une couleur rougeâtre d'un grain fin, serré et très uni, et n'est pas sujet à être piqué par les vers. il prend très bien la teinture noire, alors il ressemble si bien à l'ébène, qu'on a de la peine à le distinguer, après le Buis et le cornier, c'est le meilleur bois qu'on puisse employer pour la gravure, et la sculpture en bois. après le buis et le cornier. il est très propre aussi aux ouvrages du tour, et pour faire des outils de menuiserie, par ce qu'il est dur, et qu'il ne fléchit pas, il prend un beau poli, et est facile à travailler.

les charpentiers l'emploient dans les mêmes pièces du rouage des moulins, les menuisiers pour en faire des meubles, les ébénistes pour la marquetterie, les luthiers pour les bassons, des flûtes et autres instrumens. il ne faut pas le



faire macerer dans l'eau, comme quelques ouvriers le pratiquent,  
parce que cela altère sa couleur et sa dureté. le bois du poirier  
cultivé, en toujours plus tendre que celui de l'arbre sauvage.

---



192.



coignassier de la chine.

*Eydouxia Sinensis.*

classe Dicotylédron, ord. Pentagynie . . . . . (lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . (Linn.)

nom vulg.

le coignassier de la chine est un grand arbrisseau qui paroît s'élever à quinze ou vingt pieds environ, ce qui a le port du coignassier ordinaire, l'écorce de ses rameaux en lisse, d'un brun grisâtre; ses feuilles sont ovales oblongues, courtement pétiolées, aiguës, lisses et d'un vert gai en dessus, chargées en leurs bords de dents très fines, très rapprochées, et terminées par une petite glande, leur partie inférieure ou revers est couverte d'un duvet cotonneux peu épais; elles sont munies à leur base de deux stipules ovales, lancéolées, pubescentes,



dentées et glanduleuses à leurs bords, ordinairement un peu plus  
longues que le pétiole. ces deux stipules durent peu et tombent  
ordinairement, lorsque les feuilles ont acquis tout leur développement.  
les fleurs sont larges de dix huit à vingt lignes terminales et solitaires  
à l'extrémité de chaque petit rameau qui les porte. elles sont  
composées d'un calice à cinq divisions, rigides, réfléchies en arrière,  
lisses et glabres en dehors, cotonneuses en dedans; d'une corolle de  
cinq pétales ovales, creusés en cuiller, rétrécis en ovule à leur base,  
d'une belle couleur rose, et ressemblant parfaitement à la teinte  
des fleurs du pêcher, elles sont varrées de nervures plus foncées. les  
étamines sont au nombre de vingt, moitié plus courtes que les  
pétales; leurs filaments subulés, d'un rose tendre, portent à leur  
sommet des anthères oblongues. l'ovaire placé au centre du  
calice, avec lequel il adhère, est surmonté de cinq styles, au moins  
moitié plus courts que les étamines, élargis en massue à leur  
extrémité, et terminés par des stigmates simples. le fruit est



d'une forme allongée, inégale dans son diamètre, et comme bosselée dans plusieurs parties; il a quatre pouces deux à quatre lignes de hauteur, sur trente deux à trente trois lignes de largeur. la couleur de sa peau en d'abord verte d'âtre, et elle devient d'un jaune citron pâle, lors de sa maturité. sa chair est très adhérente à la peau, d'une consistance ferme et sèche, presque sans eau, grasse et comme boisée, sa couleur est d'un jaune très faible, son odeur se rapproche beaucoup de celle du coing ordinaire; mais elle est moins forte, moins suave, et tire un peu sur celle de l'ananas, sa saveur est acide, stiptique, approchant de celle du coing sauvage. l'intérieur du fruit se divise en cinq loges formées d'un tissu cartilagineux, longues chacune de trente à trente trois lignes, et contenant sur deux rangs, quarante à soixante graines et au delà de ces les inférieures avortent ordinairement, ces graines sont



brunes, ovales, applaties, pointues du côté du germe, par  
le quel elles sont attachées à l'axe du fruit.

il est indigène de la chine.

---

explication de la planche.

---

1. un rameau du coignassier de la chine avec une fleur.
  2. le calice et quelques étamines.
  3. le calice et le pistil.
  4. un pétale séparé.
  5. un fruit entier.
  6. un fruit coupé perpendiculairement, et laissant voir  
les graines ou pépins.
  7. pépins vus séparément.
-







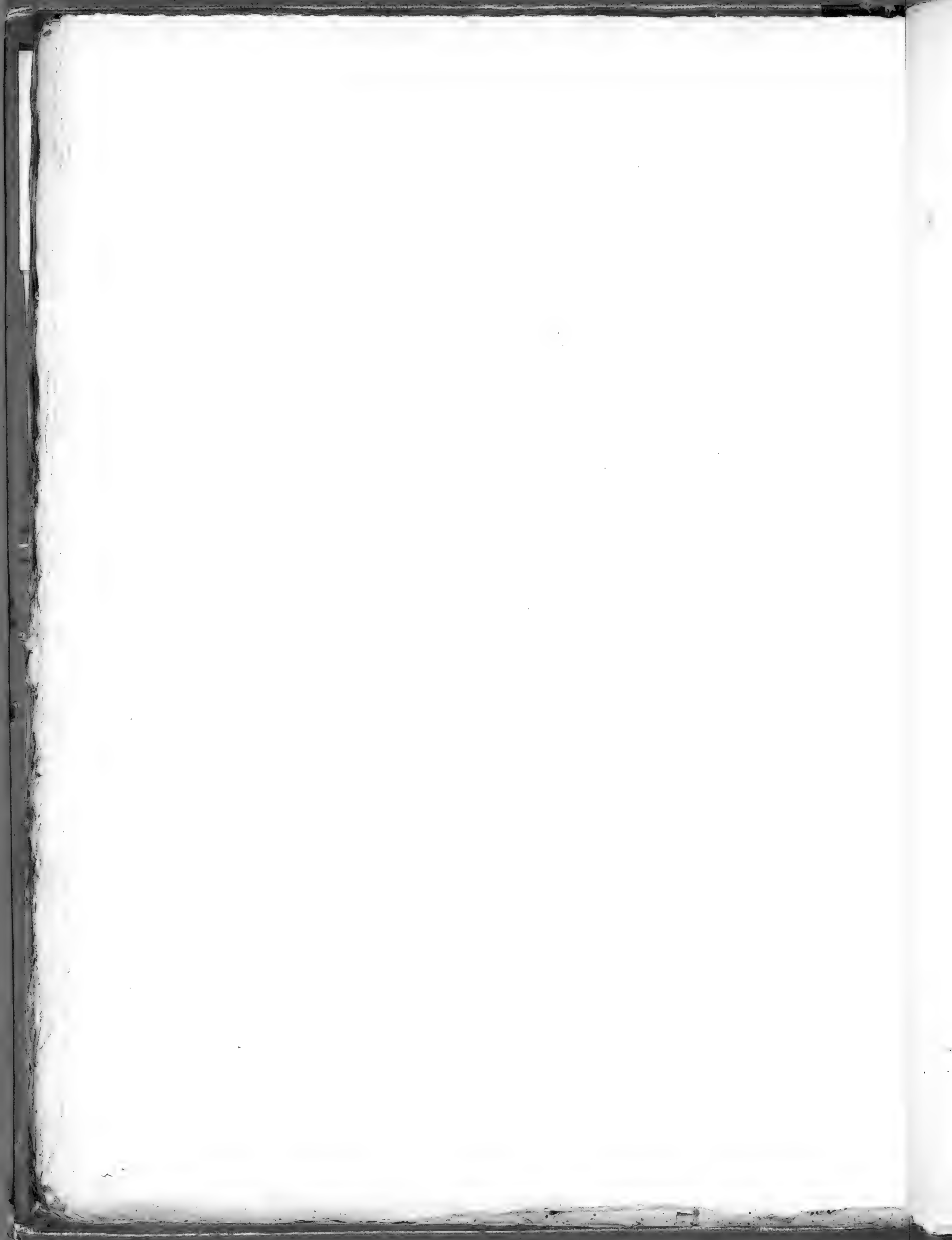






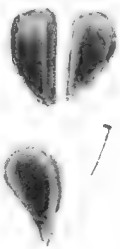
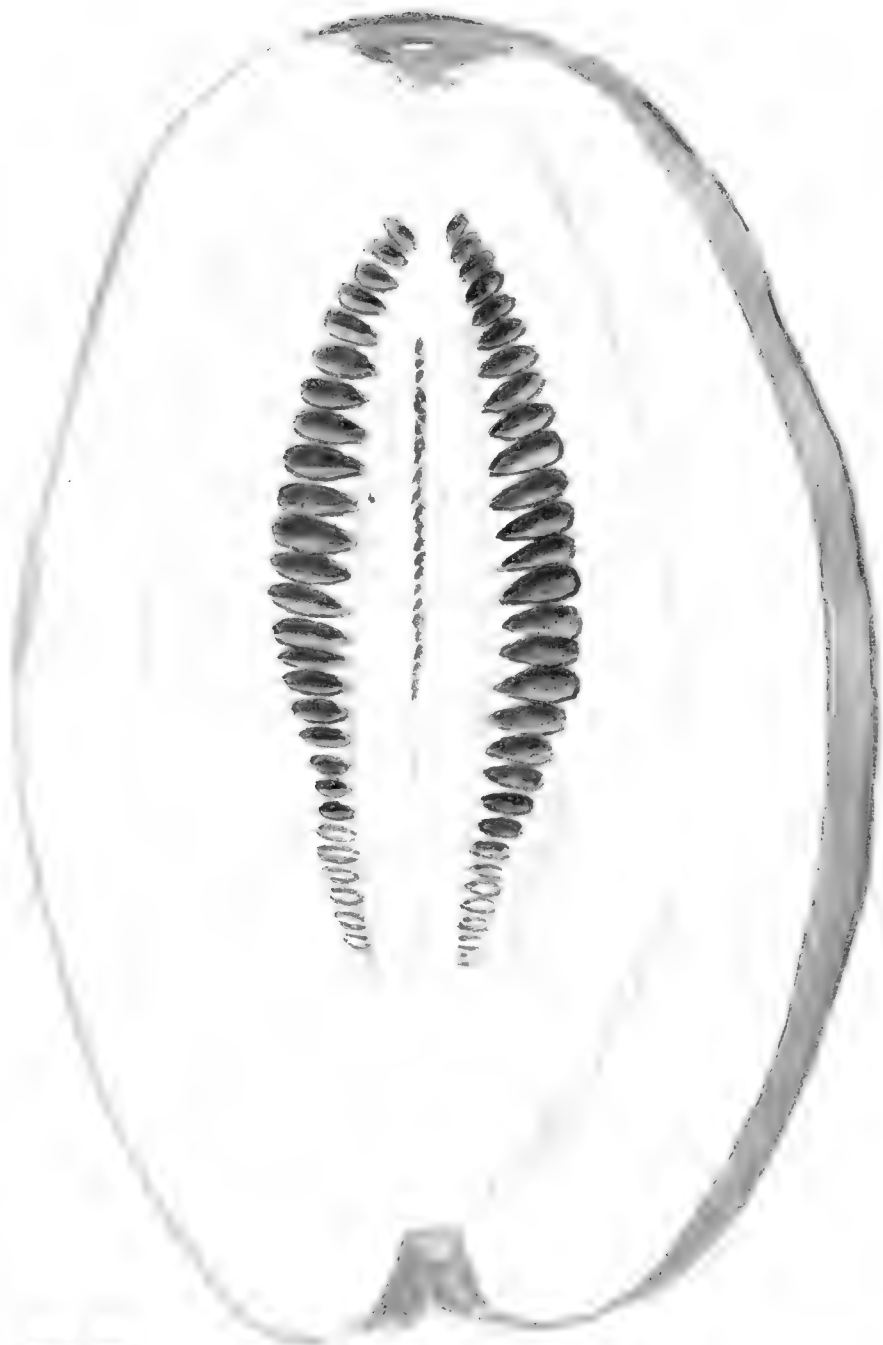
*Cydonia Sinensis*. coignassier de la chine.



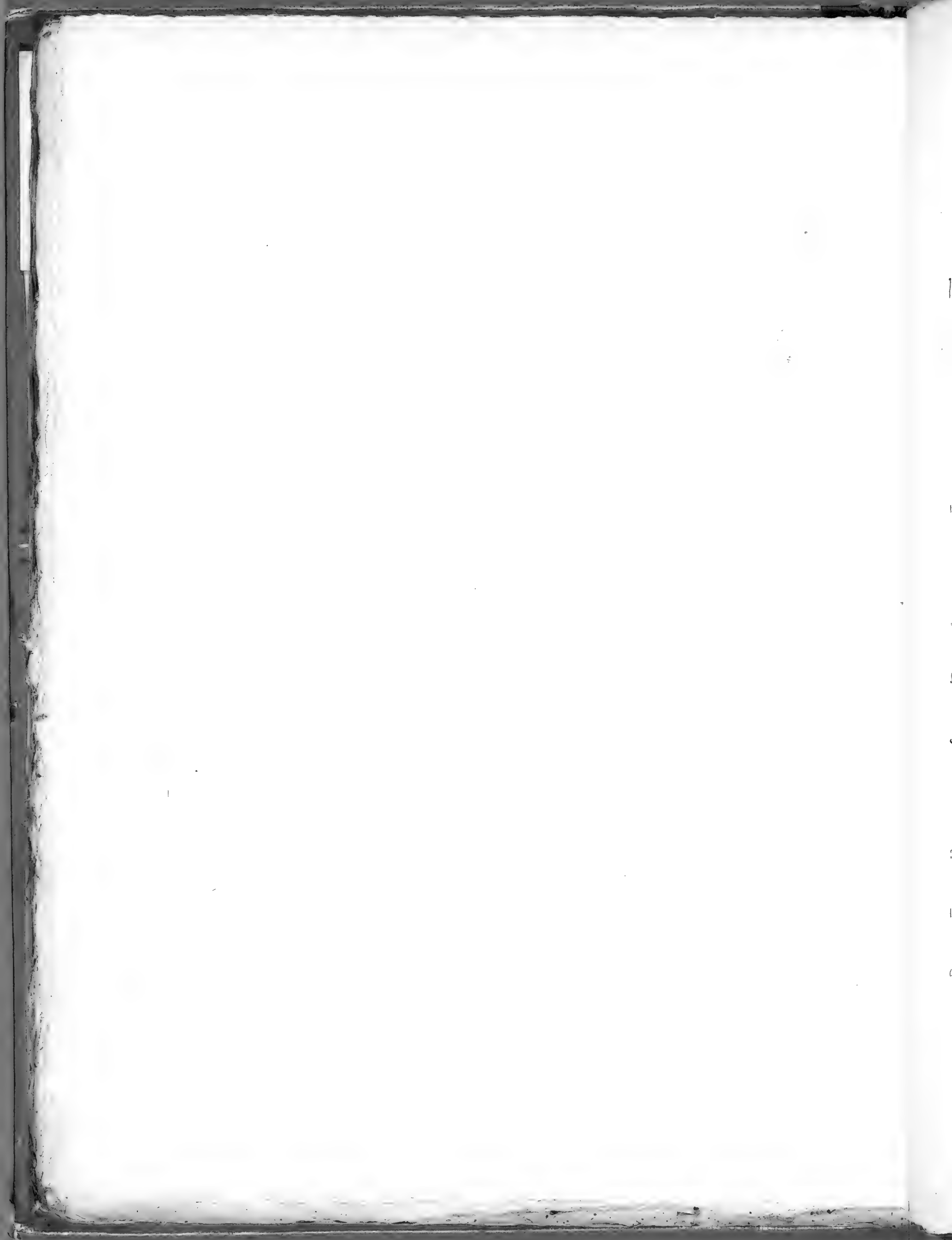




6









coignassier à fruit en gourde.

tige frutescente, épineuse, feuilles ovales  
oblongues, glabres, dentées en scie, fleurs réunies en un  
petit corymbe, fruit en forme de gourde.

*Sidonia lagnaria.*

classe Tessandrie, ord. pentagynie . . . . . (lin)

fam. nat. les rosacées . . . . . (Juss)

nom vulg.

ce coignassier est un petit arbristeau qui ne  
s'élève guère qu'à deux ou trois pieds; sa tige se divise dès  
sa base en plusieurs rameaux assez menus, recouverts d'une  
écorce brunâtre, chargée d'un duvet court, surtout pendant  
leur jeunesse. ses rameaux sont chargés de piquants  
aiguës, longues de six à huit lignes, sortant horizontale-  
ment de l'aisselle d'une feuille. les feuilles sont alternes, ovales-  
oblongues, rétrécies en pétiole à leur base, luisantes d'un  
vert gris en dessus, plus pâles en dessous, parfaitement



glabres, un peu coriaces, finement denticulés en série en leurs bords, elles sont munies à leur base, et dans leur jeunesse seulement, de deux stipules réniformes, denticulées. les fleurs sont réunies trois à dix ensemble, en un petit corymbe qui sort d'un bourgeon fort court, et le long de la partie latérale des rameaux. le pédicelle particulier de chaque fleur est ordinairement muni à sa base, d'une feuille plus petite, et plus arrondie que celle des rameaux stériles. chacun de ces pédicelles n'a guères que deux à quatre lignes de long, et il porte vers la base du calice, deux ou trois petites bractées linéaires, ciliées, d'une couleur rougeâtre, tombant promptement. chaque fleur offre un calice campanulé, adhérent par sa base avec l'ovaire situé intérieurement, divisé supérieurement en cinq dents arrondies, ciliées; cinq pétales arrondis, ouverts d'un rouge carlate plus ou moins foncé, unis par un onglet court, au dessous des sinus formés par les dents du calice; trente six à quarante étamines à filaments rougeâtres, redressés et resserrés



en une sorte de faisceau autour des styles, et portant des anthères arrondies, ceux-ci, de la même longueur que les étamines, sont au nombre de cinq, velus à leur base, et réunis en un seul faisceau, terminés chacun à leur sommet par un stigmate en tête. le fruit que nous n'avons pu voir parvenu à sa maturité parfaite, parce qu'il étoit tombé avant, avoit au quatrième mois de son développement, douze à quinze lignes de longueur; il étoit étranglé et resserré dans le milieu comme une gourde, et d'une couleur verdâtre; il étoit divisé, dans son intérieur, en cinq loges contenant un grand nombre de pépins.

cette espèce est originaire du Japon.

le coignassier de la chine passe très bien l'hiver en pleine terre dans le climat de Paris, en aussi qu'il est resté depuis dix ans dans le jardin des plantes à Paris ou des froïds de neuf à dix degrés, ne lui ont fait éprouver



que de faibles accidens, il paroît d'ailleurs qu'il croît sur la nature  
 du sol dans lequel on le plante; on le multiplie avec succès par  
 le moyen des marcottes, même des boutures, et surtout par la greffe.  
 on la culte sur le coignassier sauvage, sur le poirier, sur le pommier  
 hybride, et sur l'aubépine. jusqu'à présent il ne peut être considéré  
 que comme arbre d'agrément, le fruit n'étant encore bon à manger  
 ni crû, ni cuit.

le coignassier du japon est encore rare, les fleurs  
 paroissent en may, et se succèdent les unes aux autres, pendant  
 plusieurs mois.

on le multiplie de boutures et de marcottes,  
 on le greffe sur coignassier. jusqu'à présent on ne l'a cultivé  
 qu'en pot ou en caisse, et on le rentre dans l'orangerie pendant  
 l'hiver.

---

explication de la planche.

---



4. un rameau en fleur du coignassier à fruit en godole.

1. le calice et les étamines.

2. le calice coupé perpendiculairement, et laissant voir

les germes. les styles ont été réservés avec quelques éta-

mines

3 un pétale en séparément.

==



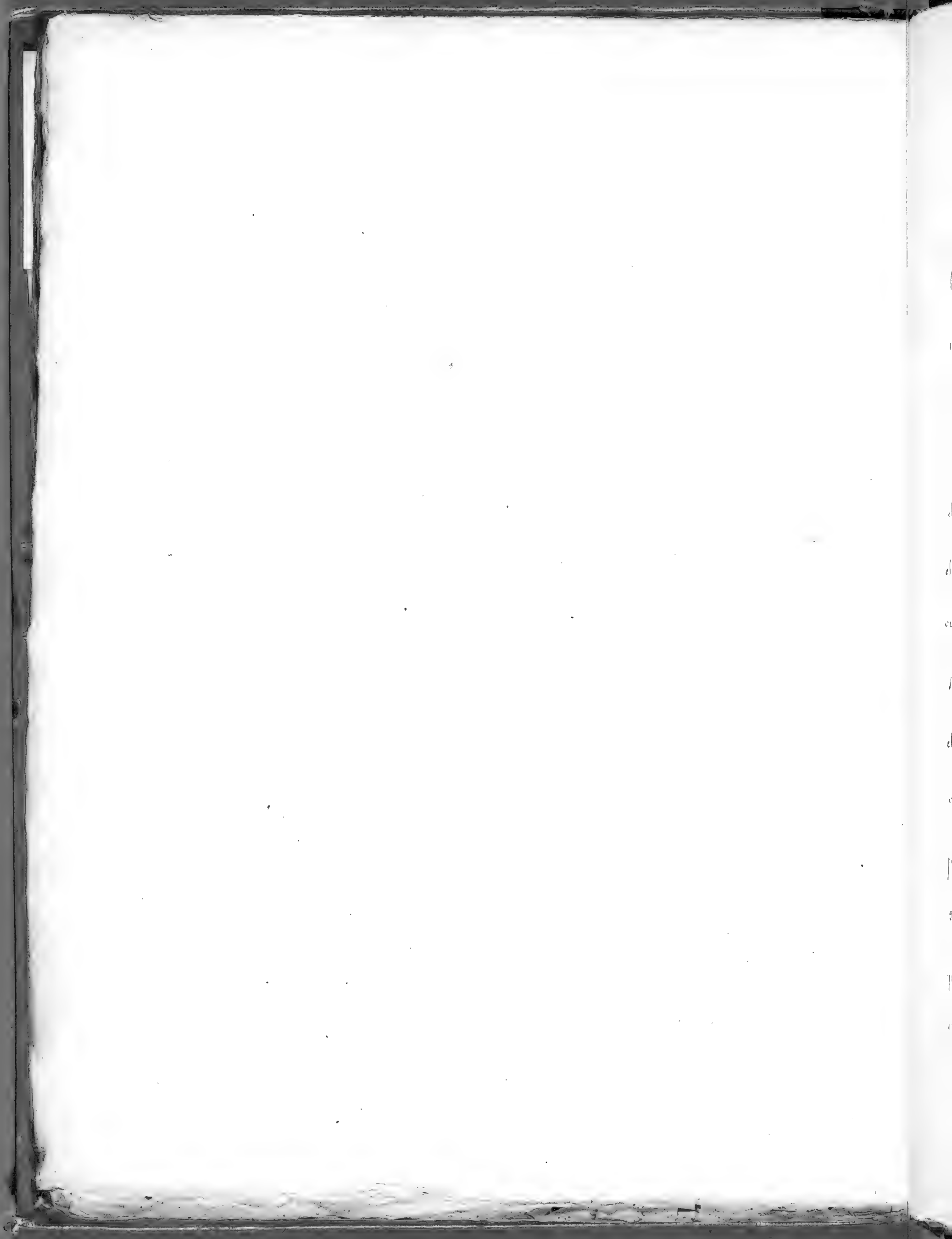






coignassier à fruit en cœur - *Sidonia laevigata*.







hydrangée à feuilles de chêne

hydragea. quercifolia.

classe decandrie, ord. digynie - - - - - (lin)

ann. nat. les saxifragas - - - - - (Juss.)

nom. vulg.

cette espèce forme un arbrisseau dont la tige,  
déciduement ligneuse, s'élève à quatre ou cinq pieds, en se  
divisant en plusieurs rameaux verdâtres dans la jeunesse,  
et recouverts dans l'âge adulte d'une écorce jaune brunâtre.  
Les feuilles sont opposées, pétiolées, d'un vert foncé en dessus,  
d'un vert blanchâtre et pubescentes en dessous, fort grandes  
et fort larges: les plus grandes ont un pied et demi ou  
plus de longueur; elles sont anguleuses, à cinq ou sept lobes  
aigus et chargés de petites dents éloignées. Les autres dis-  
posées à l'extrémité des rameaux en une grappe très gran-  
de sont de deux sortes, les unes grandes, et les autres



dix fois plus petites. les premières en petit nombre, il n'y en a  
 qu'une, tout au plus deux au sommet de chaque rameau de la  
 panicule, sont blanches, larges de quinze lignes et même plus,  
 composées d'un calice pétaliforme, de quatre grandes folioles  
 arrondies, ou presque réniformes, opposées en croix, de quatre petits  
 pétales blanchâtres, creusés en cuiller, ayant environ une demi-ligne  
 concaves et recouvrent quelques étamines avortées, sans aucune  
 apparence d'organe femelle. les secondes quinze à vingt fois  
 plus nombreuses, sont composées d'un petit calice à cinq ou six  
 dents fort courtes; de cinq pétales ovales, creusés en cuiller, blancs  
 châtres, longs d'une ligne ou un peu davantage, de dix étamines  
 à filaments cylindriques, blanchâtres, plus longs que les  
 pétales, d'un ovaire globuleux adhérent au calice, surmonté  
 par deux ou trois styles, très courts, et terminé par autant de  
 stigmates à tête arrondie.

cette plante est originaire



de l'Amérique septentrionale, elle n'est pas encore commune  
 et donne des fleurs pendant tout l'été, on la multiplie de  
 marcottes et de boutures, il faut la planter dans une terre  
 un peu humide, et préférée dans celle de Bruyère.  
 il ne faut pas la planter dans un endroit trop exposé au  
 soleil, elle réussit mieux un peu à l'ombre.

explication de la Plaque

sonnet fleurie d'un nouveau.

1. un pétale qu'on séparément grossi.
  2. une fleur entière qu'on séparément
  3. la même fleur sans les étamines.
-



206





hydragee à feuilles de chêne hydragea quercifolia.















Argousier, faux nerprun.

*Hippophaë Rhamnoides.*

classe Diocée, ord. tétrandrie . . . . . (Linn.)

fam. nat. les chalets. . . . . (Linn.)

nom. vulg.

l'argousier faux nerprun est un arbrisseau dont la tige, rarement droite, plus souvent tortue, divisée en rameaux nombreux, épineux à l'extrémité, ne forme souvent qu'un buisson; quelque fois cependant, surtout lorsqu'il est cultivé, il s'élève jusqu'à douze ou quinze pieds; ses feuilles sont linéaires-lancéolées, alternes, assez rapprochées les unes des autres, elles paroissent glabres en dessus, quoi qu'elles soient assez abondamment chargées de petites écailles arrondies, creusées en leur centre, en dessous elles sont toutes couvertes



tes de petites écailles luisantes argentées, ou grisâtres, qui leur donne en particulier air blanchâtre; elles sont en outre parsemées de quelques autres écailles roussâtres. L'écorce des jeunes rameaux, et les calices des fleurs sont aussi plus ou moins chargés de pareilles écailles, ce qui communique à ces fleurs, une couleur roussâtre, ou comme de rouille de fer. Les fleurs sont petites, courtement pédonculées; elles viennent le long des rameaux plusieurs ensemble entre les feuilles naissantes, et se développent souvent avant celles-ci. aux fleurs succèdent de petites baies d'un jaune orangé, ou roussâtre qui se trouve placées à la base des rameaux de l'année. Cet arbrisseau croît spontanément dans les Alpes et sur les bords humides de la méditerranée.

expt. de la planche.

un rameau de l'argousier faux-nerprun, portant des fruits.

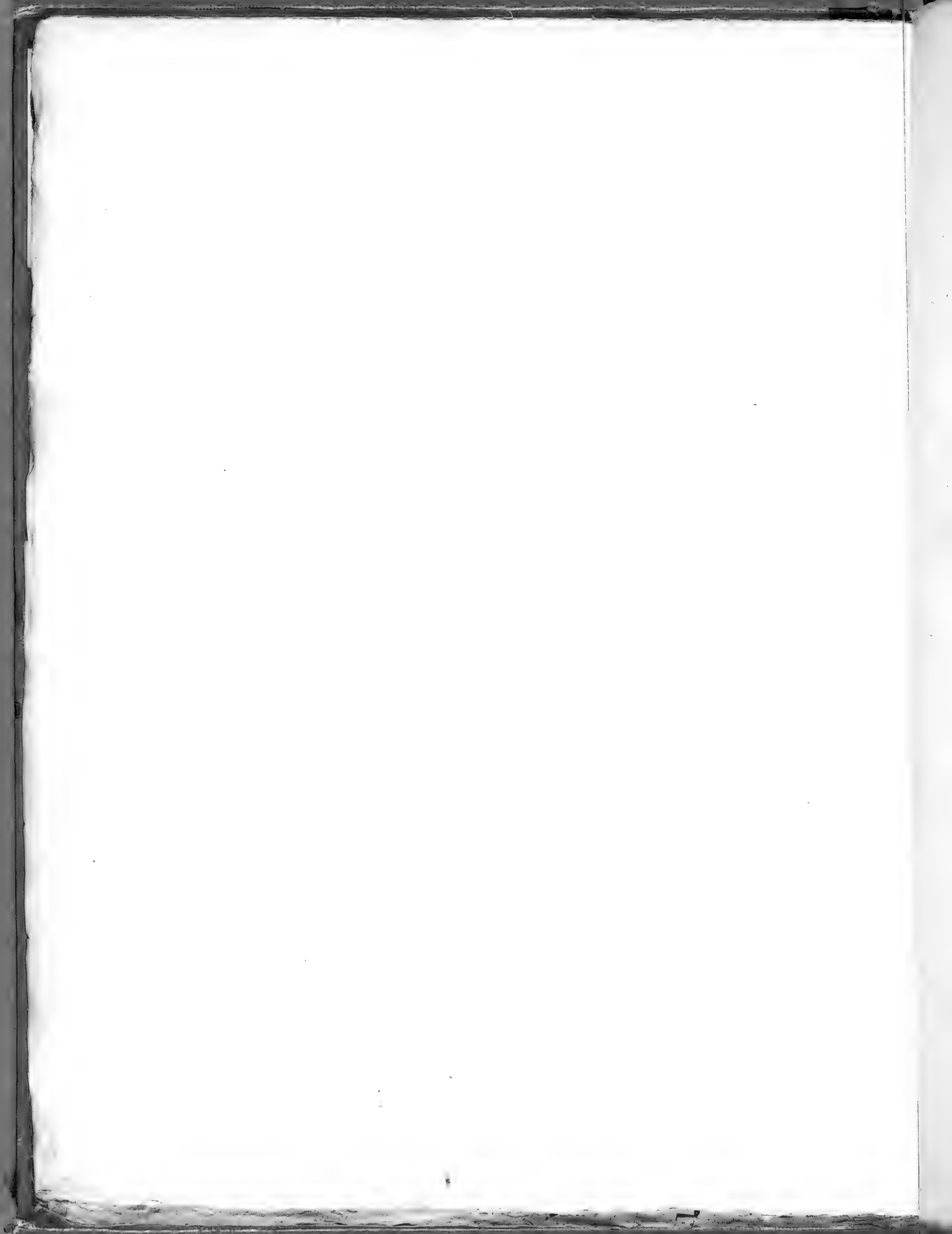
1. fruit coupé horizontalement pour laisser voir la graine.
2. graines vues séparément.



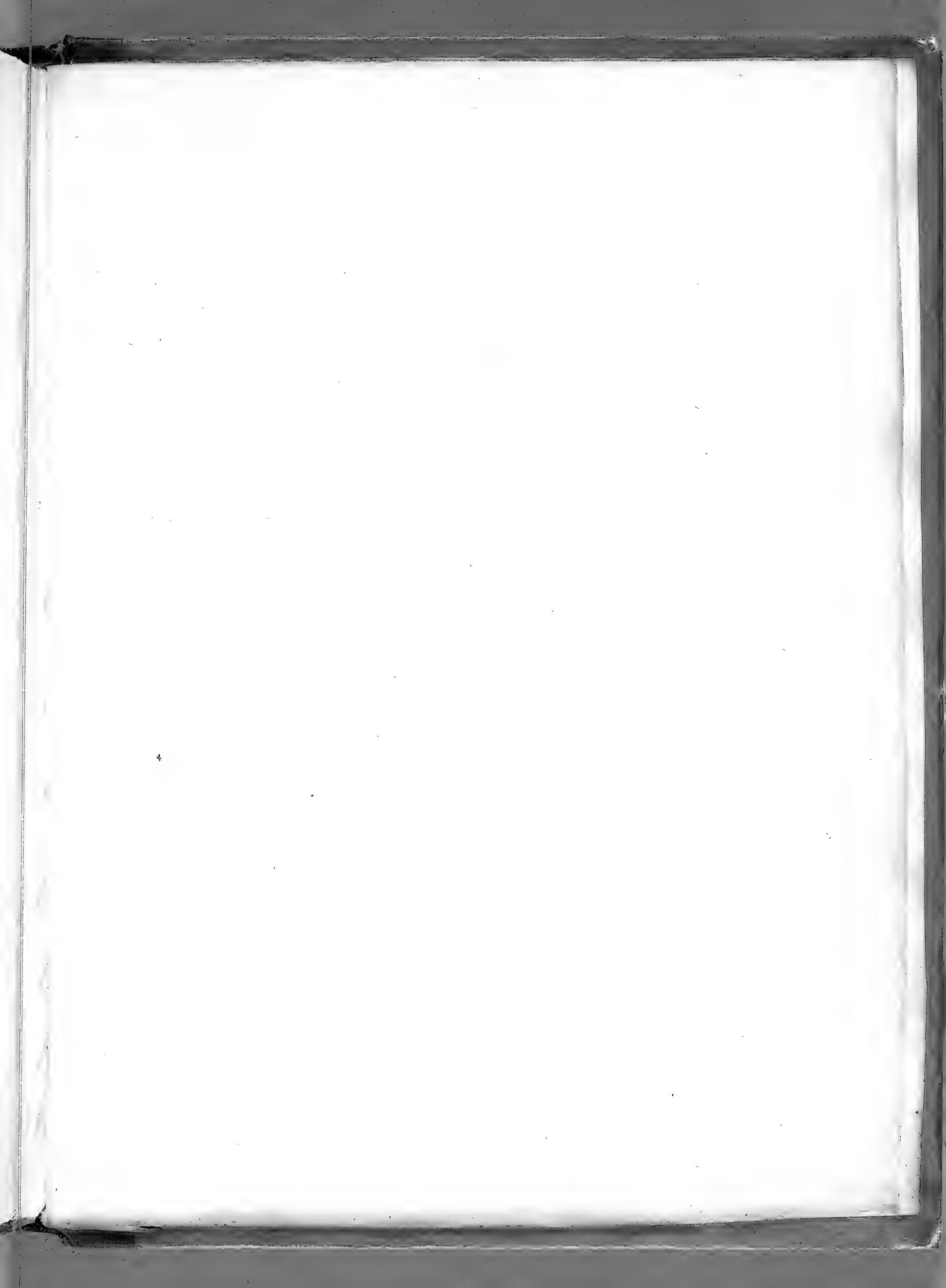


hippophæ Rhamnoides. Argousier, faux nerprun.

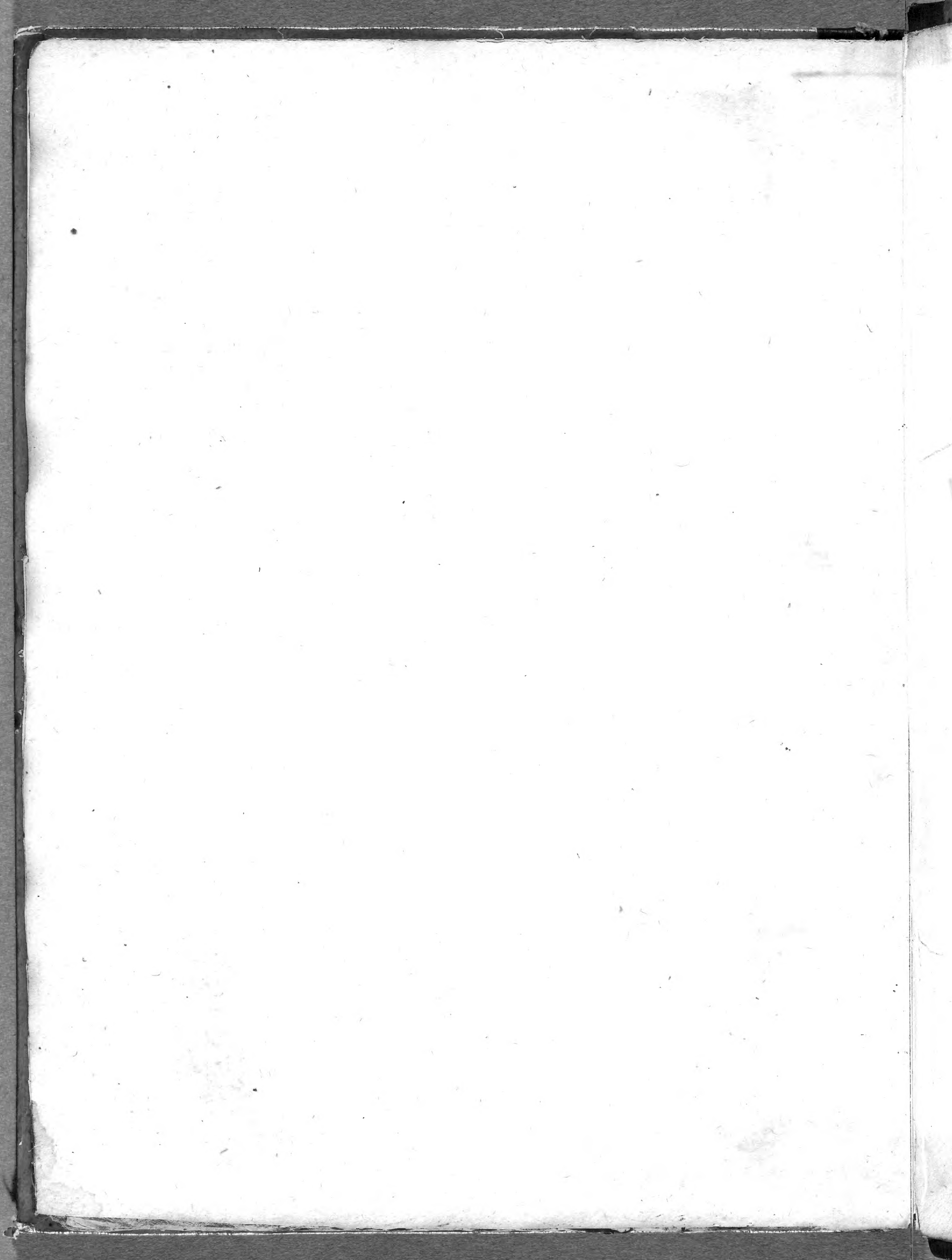








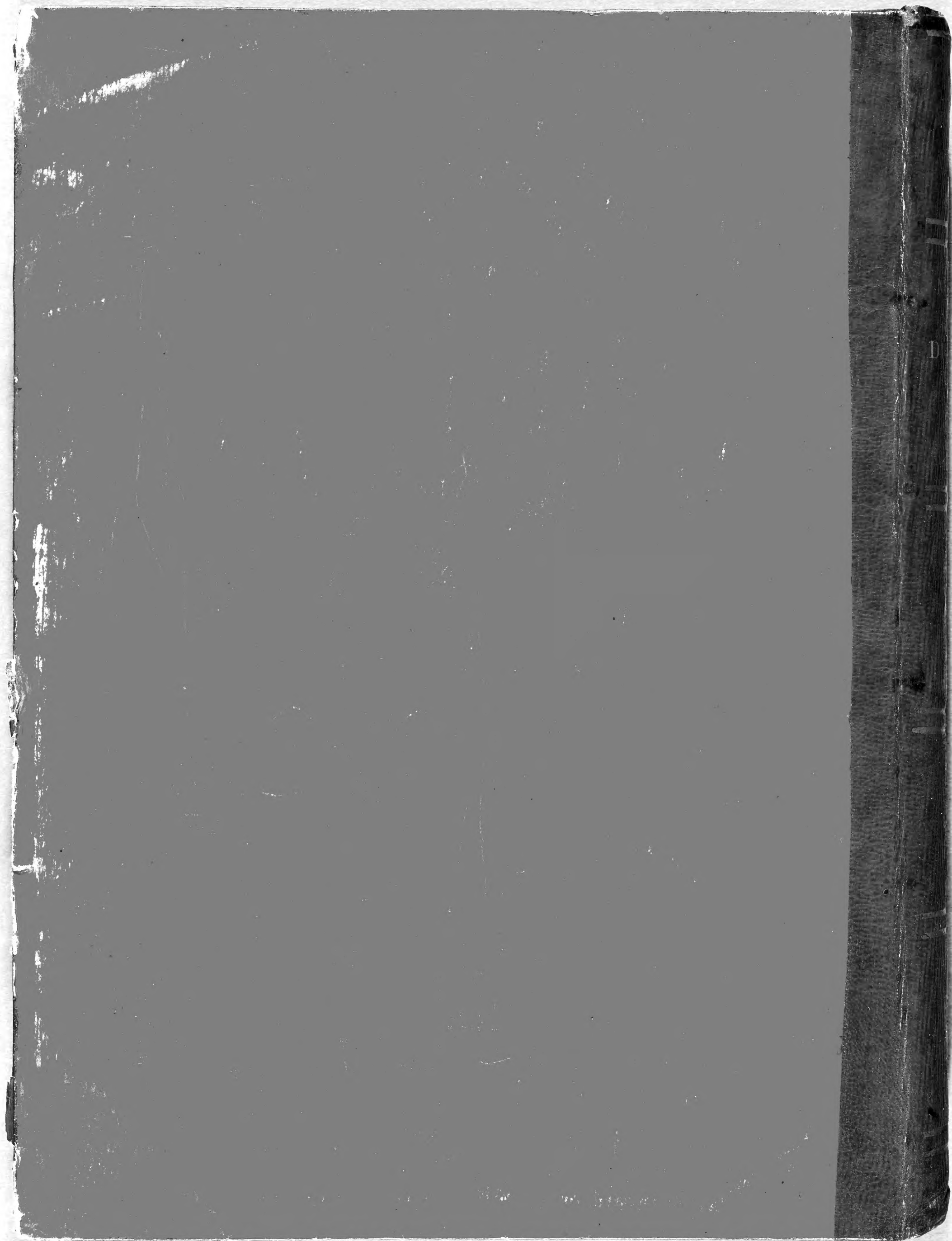






481









NOUVEAU  
DU HAMEL



7

